

עוגת שוקולד פצה של ברי



רכיבים

- 2/1 1/2 כוסות סוכר לבן
- חבילה מרגרינה מומסת
- כפות קקאו
- גביעים מעדן חלב בטעם שוקולד
- 2/1 1/2 כוס חלב
- 2/1 1/2 כפית סודה לשתייה
- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- גרם שוקולד מריר
- 4/1 1/4 חבילה מרגרינה
- כפות מים

הכנה

1. מכניסים את המוצרים לקערה לפי סדר הרשימה, תוך כדי הקצפה.
2. לשמן תבנית מרובעת או עגולה מס 26, לחום 180 מעלות למשך 50 דקות.
3. להמיס את חומרי הרוטב על הגז ולשפוך על העוגה.
4. אפשר לעטר בסוכריות או אגוזים קצוצים.

60 דקות

8 servings 8