

עוגת שוקולד רום



רכיבים

- 2/1 1/2 כוסות קמח לבן
- שקית אבקת אפייה
- 2/1 1/2 כוס קקאו
- 2/1 1/2 כוס קוקוס טחון
- כוס סוכר לבן
- כוס אגוזים קצוצים
- ביצה
- 4/3 3/4 כוס שמן קנולה
- כוסות נס קפה
- טיפה ברנדי / קוניאק
- גרם שוקולד חלב
- גרם מרגרינה
- לפי הטעם תמצית רום

הכנה

1. מערבבים קמח, אבקת אפייה, קקאו, קוקוס, סוכר ואגוזים.
2. מוסיפים ומערבבים ביצים, שמן, כוס נס קפה וברנדי.
3. אופים בתבנית 24, בחום בינוני כחצי שעה.
4. כשמוכן, יוצקים על העוגה כוס משקה נס קפה.
5. ממיסים את חומרי הרוטב במיקרו ושופכים על העוגה. בתיאבון!

50 דקות 🕒

8 servings 8 🍴