

עוגת שוקולד חומה



רכיבים

- ביצה
- כוס סוכר לבן
- כוס שמן קנולה
- כוס קמח לבן
- כוס אבקת שוקו ללא סוכר
- 1/2 2/1 מיכל שמנת מתוקה
- גרם שוקולד לבן או חלב
- 1/2 2/1 מיכל שמנת להקצפה

הכנה

1. מערבבים את החומרים לעוגה.
2. משמנים תבנית ומכניסים את כל החומרים לתוך תבנית האפייה.
3. מכניסים את התבנית לתנור בחום של 180 מעלות ל-40 דקות עם כיסוי נייר כסף.
4. לקרם: ממיסים את השוקולד ומוסיפים אליו את השמנת.
5. למרוח על העוגה אחרי שהתקררה.

45 דקות

8 servings 8