

עוגת שוקולד פרווה פשוטה  
ומצוינת



## רכיבים

- גרם שוקולד מריר
- גרם מרגרינה רכה
- ביצה שלמות
- כוס סוכר לבן (110 גרם)
- 1/2 2/1 כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג (70 גרם)

## הכנה

1. ממיסים את השוקולד במיקרוגל ומיד מוסיפים את המחמאה לתערובת השוקולד ומערבבים היטב.
2. טורפים את הביצים, מוסיפים את הסוכר ומקציפים הקצפה חזקה מאד ל-10 דקות.
3. מוסיפים בשלבים את תערובת השוקולד. מוסיפים קמח תוך כדי ערבוב. עד שהתערובת תהיה אחידה ויפה.
4. מעבירים לתבנית (תבנית עגולה בקוטר 26 ס"מ או 2 תבניות אינגליש קייק). מעבירים למקפיא ל-10 דקות.
5. אופים בתנור שחומם מראש ל-190 מעלות במשך 10 דקות.

45 דקות ⌚

8 servings 8 ⊕