

עוגת שוקולד מדהימה וקלה



רכיבים

- כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג
- ביצה
- כוס שמן קנולה
- כוס סוכר לבן
- כוס אבקת שוקו ללא סוכר (חשוב מאוד לא לקאו)
- חבילה שוקולד מריר לפי הטעם חלב או מריר
- כוס חלב

הכנה

1. מערבבים את הביצים והסוכר, עד שהסוכר "נבלע" בביצים.
2. מוסיפים את השמן, אחר כך את הקמח ולבסוף את השוקולית. מערבבים לתערובת אחידה.
3. יוצקים לתבנית ומכניסים לתנור ב-180 מעלות כ-30 דקות, בודקים כל כמה פעמים עם קיסם אם העוגה רטובה מבפנים.
4. הכנת הציפוי: יוצקים חלב לסיר קטן ומביאים לרתיחה. מורידים מהאש ומוסיפים את השוקולד. מערבבים עד שכל השוקולד נמס ומתקבלת תערובת חלקה ומבריקה.
5. מצפים את העוגה. בתיאבון!

45 דקות

6 servings 6