

עוגת שזיפים מיובשים ושוקולד



רכיבים

- כוס שזיפים מגולענים
- כוס יין מתוק או פורט (ואפילו וויסקי)
- ביצה
- $2/3$ $3/2$ כוס סוכר לבן
- $1/2$ $2/1$ כוס קוואקר
- כוס שמן תירס
- כוס מים
- כוס קמח לבן
- $1/2$ $2/1$ כוסות קמח חיטה מלא (או שיפון)
- $2/3$ $3/2$ שקית אבקת אפייה
- גרם שוקולד מריר
- כף קמח לבן (מלא או רגיל)

הכנה

1. לילה לפני שמכינים את העוגה, משרים את השזיפים ביין בתוך קערה קטנה. מכסים, ומניחים במקרר ללילה.
2. למחרת, מקציפים במשך שלוש דקות את הביצים והסוכר (אפשר בהחלט לעשות זאת במעבד מזון עם להב פלדה). מוסיפים את היין שלא נספג בשזיפים, ומקציפים עוד דקה.
3. מוסיפים את הקוואקר, השמן והמים ומקציפים חצי דקה. מוסיפים את הקמחים ואבקת האפייה, ומערבלים עד שמתקבל בצק אחיד.
4. חוצים את השזיפים, ושוברים את השוקולד לחתיכות קטנות (אם משתמשים בשוקולד פרה, שוברים לחצאי קוביות). שמים את קוביות השוקולד בשקית יחד עם כף קמח. מנערים היטב כדי שהשוקולד יצופה בקמח (הציפוי הזה ימנע מפצוצי השוקולד לשקוע לקרקעית הבצק). מערבבים את השזיפים החצויים והשוקולד לתוך הבצק (בלי להפעיל את מעבד המזון כדי לא לרסק אותם).
5. משמנים ומקמחים תבנית אפייה עגולה או מרובעת. יוצקים פנימה את הבצק, ואופים 60 דקות בחום בינוני. בתיאבון!

90 דקות

10 servings 10