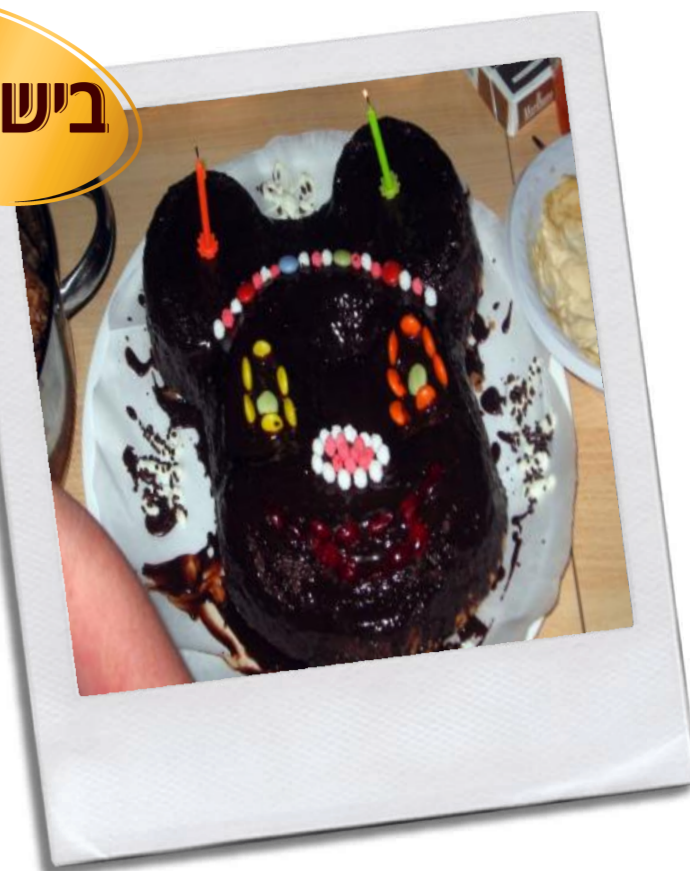


עוגת שוקולד מיקי מאוס



רכיבים

- 1/2 2/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג אסם
- שקית אבקת אפיייה
- שקית סוכר וניל
- כוסות סוכר לבן
- 3/4 4/3 כוס קקאו
- 3/4 4/3 כוס שמן קנולה
- כוס מים פושרים
- ביצה
- כוס מים רותחים, בצד

הכנה

1. בקערה של מעבד מזון מכניסים את כל החומרים עד שנוצרת תערובת חלקה בלי גושים, אחרי זה מוסיפים את כוס המים החמים, ומערבבים שוב.
2. שופכים לתבנית 26, ואופים בתנור בחום של 170 מעלות בערך 30 דקות.
3. ניתן לדקור את העוגה עם קיסם ואם הוא יוצא נקי סימן שהעוגה אפויה.
4. לציפוי, שתי כפות נס קפה ומים חמים, כדי שהעוגה תצא לחה ורטובה. בתיאבון!

60 דקות ⌚

12 servings 12 ⊕