

## עוגת יום הולדת קלאסית



### רכיבים

- כוס סוכר לבן
- כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כוס אבקה להכנת שוקו
- כף קקאו
- כוס שמן קנולה
- ביצים
- כפית תמצית וניל
- גרם שמנת מתוקה חצי מיכל לעוגה וחצי לציפוי
- גרם שוקולד מריר
- לפי הטעם סוכריות צבעוניות

### הכנה

1. מערבבים את כל חומרי העיסה (למעט חצי מיכל שמנת מתוקה ושוקולד מריר) במיקסר או באופן ידני, ומעבירים לתבנית 26 ס"מ עגולה.
2. אופים בחום של 180 מעלות כ-30 דקות.
3. שמים בסיר קטן על אש נמוכה את חצי המיכל של השמנת המתוקה ואת השוקולד המריר, ובוחשים כל הזמן עד שהשוקולד נמס והופך לקרם.
4. כשהעוגה מוכנה מצננים מעט ומצפים את העוגה בקרם. מקררים ומוסיפים סוכריות צבעוניות לקישוט. \*ניתן להמיר את תמצית הווניל בשקית סוכר וניל, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

45 דקות

6 servings 6