

עוגת שוקולד בשתי שניות



רכיבים

- 2/1 1/2 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- שקית סוכר וניל
- כוסות סוכר לבן
- 4/3 3/4 כוס קקאו
- 4/3 3/4 כוס שמן קנולה
- כוס מים פושרים
- ביצה
- כוס מים רותחים
- כוס נס קפה חזק
- חבילה שוקולד חלב

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 170 מעלות.
2. מערבבים את הקמח תופח, סוכר, סוכר וניל, קקאו, מים פושרים, שמן והביצים עד שנוצרת תערובת חלקה ללא גושים.
3. לאחר מכן מוסיפים את כוס המים החמים, ומערבבים שוב.
4. שופכים את הבליילה לתבנית 26 או לסיר פלא, ואופים בתנור כ-30 דקות.
5. ניתן לדקור את העוגה עם קיסם, ואם הוא יוצא נקי סימן שהעוגה אפויה.
6. אופציית ציפוי 1 - כוס נס קפה חזק, עם שתי כפות נס קפה ומים חמים. שופכים מעל, כדי שהעוגה תצא לחה ורטובה.
7. אופציית ציפוי 2 - ממיסים שוקולד בסיר, ומצפים איתו את העוגה.

40 דקות 🕒

6 servings 6 🍴