

## עוגת שוקולד במיקרוגל 6 דקות



### רכיבים

- כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג
- שקית סוכר וניל
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- כפות אבקת שוקו ללא סוכר
- כפות קקאו
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- כוס מים רותחים
- ביצה
- 1/2 2/1 כוס קוקוס (לא חובה)
- כוס ליקר (או משקה אלכוהולי אחר - לא חובה)
- 1/2 2/1 כוס אגוז פקאן

### הכנה

1. מכניסים לקערה את כל המצרכים הבאים: קמח, אבקת אפיה, אבקת וניל, סוכר, שוקולית והקקאו ולערבב.
2. מוסיפים את השמן, ממשיכים לערבב ובהדרגה מוסיפים את המים החמים.
3. ממשיכים לערבב ומוסיפים את הביצים אחת אחת (בשלב זה אפשר להוסיף את התוספות הרצויות, קוקוס /ליקר /אגוזים ועוד).
4. מעבירים את התערובת לכלי המיועד למיקרוגל. מכסים את הכלי, ומפעילים את המיקרוגל למשך 6 דקות לערך. ובתיאבון

26 דקות

8 servings 8