

עוגת מוס הכי פשוטה וטעימה
בעולם!!



רכיבים

- מיכלים שמנת מתוקה
- גרם שוקולד מריר חלב (מאותו הטעם)
- 1/2 2/1 כוס קקאו
- 1/2 2/1 בר חמאה
- 1/2 2/1 כוס אגוזים קלופים חצויים
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- 1/2 2/1 כפית קינמון טחון (לא הכרחי)
- 1/2 2/1 כוס מים

הכנה

1. מערבבים את המים עם הקקאו , הסוכר והקינמון.
2. מוסיפים את החמאה והאגוזים ומערבבים.
3. מדביקים בשכבה דקה לתחתית התבנית כבסיס לעוגה.
4. מכניסים למקרר לכעשרים דקות.
5. מקציפים את מיכלי השמנת במיקסר ומניחים בצד.
6. בסיר קטן ממיסים את השוקולדים לאחר ששוברים אותם לקוביות קטנות ומוסיפים את קערת השוקולד המומס לקציפת השמנת.
7. מוסיפים את קציפת השוקולד על תחתית התבנית.
8. מכניסים למקפיא ל-60 דקות ולאחר מכן מעבירים למקרר.

135 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕