

## עוגת שוקולד פרווה של מירב



### רכיבים

- כוסות קמח לבן
- שקית אבקת אפייה
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- כפות אבקת שוקו ללא סוכר
- כף נס קפה
- 3/4 4/3 כוס שמן קנולה
- ביצה
- כוסות מים
- 1/2 2/1 כוס אגוזים או קוקוס
- חבילה שוקולד מריר
- גרם מרגרינה

### הכנה

1. לחמם תנור ל-180 מעלות.
2. לנפות את הקמח ולהוסיף אבקת אפיה, סוכר, שוקולית ונס קפה. לערבב.
3. בקערה שניה לשים מים, ביצים, שמן ולערבב.
4. ליצור "גומה" בקערה של המרכיבים היבשים (של הקמח) ולהוסיף את עיסת המרכיבים הרטובים.
5. עם מערבול לערבב את העיסה כשתי דקות.
6. לשמן תבנית 26 ולצקת לתוכה את הבלילה ולהכניס לתנור המחומם, עד שהעוגה מזהיבה וקיסם יוצא נקי.
7. להכנת הציפוי מערבבים בסיר על להבה נמוכה מאוד את השוקולד והמרגרינה. מסירים מאהאש לפני שכל השוקולד נמס וממשיכים לערבב עד קבלת מרקם חלק ומבריק ללא גושים.
8. מצננים את העוגה ויוצקים את הציפוי מעל.

50 דקות

8 servings 8