

קאפקייקס שוקולד ללא סוכר



רכיבים

- 2/1 1/2 כוס מים
- 3/1 1/3 כוס קקאו
- 2/1 1/2 כוס שמן קנולה
- מיליליטר נוזל סוכרזית / דיאטיפ
- כפית תמצית וניל
- 2/1 1/2 גביע שמנת חמוצה 100 מ"ל
- כוס קמח חיטה מלא
- כפית אבקת אפייה
- 2/1 1/2 כפית סודה לשתייה
- קורט מלח גס
- ביצה טרופות
- גרם שוקולד מריר ללא סוכר
- כפות חלב

הכנה

1. הכנת הקאפקייקס: מערבבים היטב את כל המרכיבים. מחממים תנור לחום של 180 מעלות. מוזגים את הבלילה לתבנית, ואופים עד הזהבה.
2. הכנת הקרם: ממיסים את השוקולד והחלב במיקרוגל, ומפעילים ל-25 שניות, מוציאים, מנערים את הקערה, מכניסים למיקרו ל-20 שניות נוספות, מוציאים ומערבבים. אם צריך חוזרים על הפעולה עד שהקרם אחיד. מצננים לטמפרטורת החדר ומאחסנים במקרר שעה. כשהקרם מתקשה מעט, מזלפים או מורחים בנדיבות על כיפת כל קאפקייק.
3. 1 כוס סוכר=15 מ"ל נוזל סוכרזית או דיאטיפ. 1 כוס אבקת סוכרלייט או כמו סוכר/1 כפית נוזל סטיביה/1 כפית מחוקה אבקה סטיביה. בתיאבון! לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

8 servings 8