

עוגת שוקולד טעימה בטירוף



רכיבים

- ביצים
- 1/4 4/1 כוסות שמן קנולה
- 3/4 4/3 כוסות סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוסות חלב
- 1/2 2/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 1/2 2/1 כוס קקאו
- כפית סודה לשתייה
- גרם שוקולד מריר
- גרם חמאה
- 1/3 3/1 כוס חלב
- גרם מרגרינה
- 1/3 3/1 כוס מים

הכנה

1. מחממים תנור ל-180 מעלות.
2. מערבבים את כל המצרכים לפי הסדר.
3. יוצקים לתבנית משומנת ואופים במשך 40 דקות (לבדוק עם קיסם).
4. ממיסים במיקרוגל את חומרי הציפוי ולערבב היטב.
5. יוצקים על העוגה בעודה חמה. כך העוגה תספוג את הציפוי ותהייה עסיסית ושוקולדית. *ניתן להמיר את החלב בכוס וחצי מיץ תפוזים. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

60 דקות

6 servings 6