

עוגת שוקולד בחושה



רכיבים

- 2/1 1/2 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- שקית אבקת אפייה
- שקית סוכר וניל
- כוסות סוכר לבן
- 4/3 3/4 כוס קקאו
- 4/3 3/4 כוס שמן זית
- כוס מים
- ביצה

הכנה

1. מעבירים לקערת מעבד מזון את כל החומרים ומערבלים, עד שנוצרת תערובת חלקה בלי גושים. מוסיפים מים חמים ומערבבים שוב.
2. יוצקים לתבנית 26 משומנת / מרופדת בנייר אפייה (או לסיר פלא) ואופים בתנור שחומם ל-170 מעלות כחצי שעה. או עד שקיסם הננעץ במרכז העוגה יוצא נקי.
3. אם רוצים עוגה לחה ורטובה ניתן ליצוק כוס נס קפה (מ-2 כפות נס קפה), או לצפות בציפוי שוקולד לבחירתכם.

⌚ 40 דקות

⊕ 6 servings 6