

עוגת שוקולד בחושה



רכיבים

- 1/2 2/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- שקית משפר אפייה
- שקית סוכר וניל
- כוסות סוכר לבן
- 3/4 4/3 כוס קקאו
- 3/4 4/3 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