



רכיבים

הכנה

- ביצה
 - כוס קמח לבן או קמח תופח
 - 1/2 2/1 כוס סוכר חום
 - כוס אבקת שוקו ללא סוכר
 - 1/2 2/1 מיכל שמנת מתוקה
 - כוס שמן קנולה
 - לפי הטעם אבקת אפייה
 - 1/2 2/1 מיכל שמנת מתוקה (לקרם שוקולד)
 - חבילה שוקולד מריר (לקרם שוקולד)
1. שמים בקערה את כל המצרכים עד לקבלת בלילה סמיכה.
 2. משמנים תבנית 24/26 ושופכים את הבלילה לתבנית.
 3. מכניסים לתנור בחום של כ-175 מעלות ל-40 דקות.
 4. להכנת הקרם: בסיר קטן, על אש קטנה, שמים את השמנת המתוקה שנשארה ושוברים לקוביות את השוקולד המריר עד לקבלת קרם נוזלי וחום.
 5. את הקרם יש לשפוך על העוגה בעודה חמה.

60 דקות ⌚

4 servings 4 ➕