

עוגת שוקולד נמסה בפה



רכיבים

- גרם חמאה
- גרם שוקולד מריר
- כוס סוכר לבן
- ביצים
- כף קמח לבן

הכנה

1. ממיסים את החמאה, השוקולד והסוכר של להבה נמוכה.
2. מורידים מהאש ומוסיפים את הביצים אחת, אחת.
3. מערבבים תוך כדי ע"מ שהביצים לא יתבשלו.
4. מוסיפים את הקמח מערבבים ומכניסים לתבנית עגולה ולתנור שחומם מראש 180 מעלות ל20 דקות.

35 דקות

4 servings 4