

## עוגת שוקולד פשוטה וטעימה



### רכיבים

- 1/2 2/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 1/2 2/1 כוסות סוכר לבן
- כפיות אבקת אפיייה
- שקיות סוכר וניל
- 1/2 2/1 כוס קקאו
- ביצה
- כוס שמן קנולה
- כוסות מים רותחים

### הכנה

1. מערבבים את כל המצרכים, למעט המים, עד לקבלת עיסה אחידה, כמו של בראוניז.
2. יוצקים את המים ומערבבים לעיסה חלקה.
3. יוצקים לתבנית (תבנית עגולה בקוטר 26 ס"מ או 2 תבניות אינגליש קייק) ומכניסים לתנור שחומם מראש ל-150 מעלות במשך 40 דקות בדיוק.
4. לעוגת שוקולד פרווה, לאחר שהעוגה מתקררת זורים אבקת סוכר.
5. לעוגת שוקולד חלבית, מרתיחים שמנת מתוקה, מוסיפים את השוקולד ומערבבים עד שהשוקולד נמס לחלוטין ומתקבלת תערובת חלקה ומבריקה. יוצקים את התערובת על העוגה בעודה חמה. הרוטב ייספג בעוגה.
6. לציפוי שוקולד קלאסי, ממתינים לקירור תערובת השוקולד ועוגת השוקולד.

60 דקות

8 servings 8