

עוגת שוקולד קוקוס ואגוזים



רכיבים

- ביצים
- כוס סוכר לבן
- 2/1 1/2 כוס שמן קנולה
- 4/1 1/4 כוס קמח מצה
- 4/1 1/4 כוס קמח תפוחי אדמה
- שקית אבקת אפייה
- גרם קוקוס טחון
- גרם שוקולד מריר חתוך גס
- גרם אגוזים קצוצים גס
- 2/1 1/2 כוס נס קפה

הכנה

1. לערבב היטב את כל החומרים הרטובים.
2. להוסיף את החומרים היבשים לתערובת הרטובה ולערבב.
3. לשמן תבנית (או קוטר 26 או מלבנית) ולאפות בתנור שחומם מראש לטמפרטורה של 180 מעלות במשך 50 דקות.
4. להכין כחצי כוס קפה שחור חם.
5. כשהעוגה יוצאת מהתנור, בעודה חמה, להרטיב אותה עם מעט קפה עם כף, על כל העוגה. לא יותר מ-3/4 כוס קפה.

60 דקות

8 servings 8