

עוגת וניל עם שוקולד צ'יפס



רכיבים

- כוס שמן תירס
- כוס סוכר לבן
- כף תמצית וניל
- חבילה קמח תופח אסם 1 ק"ג (2 וחצי כוסות)
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל עם פצפוצי שוקולד אפשר גם אינסטנט פודינג וניל רגיל
- כוס חלב
- גביע שמנת חמוצה
- ביצה
- גרם שוקולד מריר קצוץ לפירורים

הכנה

1. מניחים את כל החומרים למעט השוקולד וכפית אחת מהקמח במעבד מזון עם להב פלדה ומעבדים לבצק אחיד.
2. מערבבים את השוקולד עם הקמח ומוסיפים לבצק. מערבבים.
3. יוצקים לתבנית עגולה או מרובעת (משומנת ומקומחת), ואופים בחום בינוני-גבוה (180 מעלות) כ-40 דקות, עד שסכין הננעצת במרכז העוגה יוצרת יבשה.

12 servings 12