

עוגת שחור לבן



רכיבים

- חלבון+חלבון (במקרה הצורך)
- 1/2 2/1 חבילה מרגרינה שהוצאה קודם מהמקרר
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- 1/3 3/1 כוס מיץ תפוזים
- 3/4 4/3 כוסות קמח לבן
- 1/2 2/1 שקית אבקת אפייה
- כוס סוכר לבן
- כפות קקאו
- כוס קמח לבן
- 1/2 2/1 שקית אבקת אפייה
- חלבון ביצה
- כפות מים
- כף רום
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה

הכנה

1. מעבירים את חומרי הבצק לקערה, מערבבים מעט ולשים עד קבלת בצק אחיד וגמיש.
2. משטחים את הבצק בתבנית 20X30 ס"מ משומנת.
3. מערבבים את חומרי תערובת השוקולד ומשטחים על הבצק.
4. אופים בתנור שחומם מראש לחום בינוני במשך כ-20 דקות.

30 דקות

6 servings 6