

מתכון בטוח לעוגת שוקולד בסיסית



רכיבים

- ביצה מופרדות
- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כפות קקאו
- כף אבקת אפיייה
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- 1/2 2/1 כוסות סוכר לבן
- כוס מים

הכנה

1. מחממים תנור ל-180 מעלות חום.
2. מקציפים את החלמונים, ומוסיפים בהדרגה את הסוכר, עד לקבלת קצף סמיך ונוקשה.
3. באותה קערה מנפים את הקמח ומערבבים היטב.
4. מוסיפים בהדרגתיות את שאר החומרים לקערה, עד לקבלת תערובת סמיכה ואחידה.
5. שופכים את התערובת לתבנית משומנת ומכניסים לתנור למשך 30-40 דק, כאשר הקיסם יוצא נקי, היא מוכנה. בתיאבון!

60 דקות

6 servings 6