

עוגת שוקולד סופר שוקולדית בחמש דקות



רכיבים

- כוסות קמח לבן
- $3/4$ $4/3$ כוסות סוכר לבן
- $3/4$ $4/3$ כוס קקאו
- $1/4$ $4/1$ כפיות סודה לשתייה
- שקית אבקת אפייה
- $1/2$ $2/1$ כפית מלח
- ביצה
- כוס חלב (או מיץ תפוזים לגרסת פרווה)
- $1/2$ $2/1$ כוס שמן קנולה
- כף תמצית וניל
- כוס מים רותחים מעורבבים עם כפית קפה נמס
- גרם שוקולד מריר קצוץ
- גרם שוקולד מריר לקרם
- גרם שמנת מתוקה (או קרם קוקוס לגרסת פרווה) לקרם

הכנה

1. מערבבים את כל החומרים חוץ מהמים והשוקולד הקצוץ.
2. מוסיפים את המים ומערבבים.
3. מוסיפים את השוקולד הקצוץ.
4. שופכים לתבנית בגודל 26
5. אופים בחום של 150 מעלות לכ-40 דקות.
6. ממיסים במיקרו את חומרי הקרם ומורחים על העוגה בעודה חמה.

45 דקות

8 servings 8