

עוגה שוקלד בשבע דקות



רכיבים

- ביצה
- כפות קקאו
- כוס סוכר לבן
- כוס קמח לבן
- שקית סוכר וניל
- כפית אבקת אפיייה
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- כוס מים
- גרם שוקולד מריר
- 1/2 2/1 כוס מים
- גרם חמאה

הכנה

1. מעבירים לקערה את החומרים לפי הסדר באמצעות כף: מתחילים עם הביצים, ומערבבים עד שהן הופכות לצבע אחיד.
2. מוסיפים את הקקאו, הסוכר, הקמח, סוכר וניל ואבקת אפיה, ואת השמן, וכל פעם מערבבים כל דבר שהוספנו עד לקבלת בלילה אחידה, חשוב לוודא שלא יהיו גושים. *ניתן להמיר את הקקאו ב-6 כפות שוקולית. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.
3. מעבירים את התערובת לתבנית או קערה שטוחה, יוצקים מעל חצי כוס מים רותחים.
4. אופים במיקרוגל כ-5 דקות. הכל תלוי בעצמת המיקרו, לחזקים במיוחד רצוי לנסות לשים במשך 3 דק' ולראות איך זה מגיב, במיקרוגלים מסוימים יהיה צורך ב-7 דק' אפיה.
5. אופים עד שהעוגה מקבלת מרקם אחיד ויציב. העוגה יוצאת די אורירית ורטובה.
6. משאירים להצטנן בחוץ כ-5 דקות.
7. בינתיים מכינים רוטב מ-100 גרם שוקולד מריר שממסים עם חמאה וחצי כוס מים רותחים (אפשרי בכוס במיקרו).
8. יוצקים את הרוטב מעל העוגה ומגישים חם.

7 דקות

4 servings 4