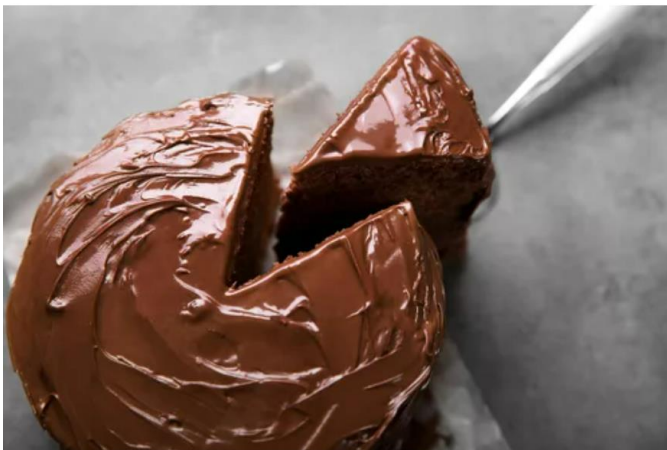


## עוגת שוקלד עסיסית בטירוף

### המצרכים:

- 2.5 כוסות קמח לבן
- 2 כוסות סוכר לבן
- 2/3 כוס אבקת קקאו
- 1/3 כוס אבקת שוקולית
- 2 כפיות אבקת אפייה
- 1 כפית אבקת סודה לשתייה
- 3 ביצים L
- 1 כוס שמן קנולה
- 2 כוסות מים רותחים
- 2 שקיות סוכר וניל
- 1 כף תמצית וניל



### לציפוי

- 1 כוס ממרח שוקולד פרווה
- 1/4 כוס מים רותחים

### אופן ההכנה:

מכינים את העוגה: מחממים תנור ל-170 מעלות

בקערה מערבבים קמח, סוכר, קקאו, שוקולית, אבקת אפייה, אבקת סודה לשתייה

בקנקן טורפים ביצים עם שמן, מים, סוכר וניל ותמצית וניל. מוזגים לקערה עם הקמח וטורפים לתערובת חלקה. מוזגים ל-3 תבניות משומנות בתרסיס שמן ואופים כ-45 דקות עד שהעוגות ספוגיות למגע וקיסם יוצא עם פירורים לחים

מכינים את הציפוי, מצפים ומקשטים: מערבבים כמה כפות ממרח שוקולד עם מים רותחים (לגרסה חלבית אפשר להשתמש בשמנת מתוקה מחוממת במיקרוגל), עד למרקם של רוטב סמיך. מוזגים על העוגות ומניחים לו להיספג בחלקו. מפזרים מעל קישוטים אם רוצים.