

מתכון לעוגת שוקולד עסיסית

המצרכים:

3 כוסות קמח חיטה לבן

2 כוסות סוכר לבן

כף שוקולית

כוס קקאו

2 כפיות אבקת אפייה

1 כפית סודה לשתייה

3 ביצים L

1 וחצי כוס שמן קנולה

2 שקיות סוכר וניל

כף תמצית וניל

לציפוי

1 כוס ממרח שוקולד פרווה

1 כוס ריץ להקצפה

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(לאחר שהעוגה תמקרת שופכים עליה את השוקולד בתאבון!

