

מתכון לעוגת שוקולד עסיסית

המצרכים:

3 כוסות קמח חיטה

2 וחצי כוסות סוכר לבן

כוס קקאו

2 כפיות אבקת אפייה

1 כפית סודה לשתייה

3 ביצים שלמות

1 וחצי כוס שמן קנולה

כפית תמצית וניל

לציפוי

200 גרם ממרח שוקולד פרווה

200 גרם קצפת צמחית 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 תמקררת שופכים עליה את השוקולד בתאבון!

