

מתחם טחנת הקמח



עוגת שוקולד ללא גלוטן- מולינו ורוד

עוגה אחת- אינגליש קייק

רכיבים:

- 250גרם תערובת "מולינו" להכנת מאפינס ועוגות בחושות (אריזה ורודה)
- 100ר' סוכר (כחצי כוס)
- 35גר' קקאו
- 100גר' חמאה מומסת
- 4ביצים
- 1כוס מים פושרים/קרים עם 2 כפיות נס קפה מעורבבות טוב (כל סוג נס קפה לבחירתכם)

לציפוי:

- 100גר' שוקולד מריר קצוץ
- 100גר' שמנת מתוקה
- סוכריות צבעוניות (אופציונלי)

אופן ההכנה:

מכניסים את כל חומרי העוגה לקערת המיקסר עם וו בלון ומקציפים כ- 3 דקות. יוצקים את התערובת אל תבנית אינגליש קייק מרופדת בנייר אפייה ואופים בתנור שחומם מראש ל- 170- 180 מעלות לכ-35 דקות עד שקיסם הננעץ בעוגה יוצא יבש.

הכנת הציפוי:

מניחים את השוקולד הקצוץ בקערה, את השמנת מביאים לסף רתיחה ושופכים אותה על השוקולד. מחכים כדקה ומערבבים היטב עד קבלת רוטב חלק. שופכים את קרם השוקולד על העוגה כשהיא חמה.

בתיאבון!

צילום: ניצן לוינסון שדה