



עוגת שוקולד מולינו ללא גלוטן

רכיבים:

250 גרם תערובת "מולינו" להכנת מאפינס ועוגות בחושות (אריזה ורודה)

35 גר' קקאו

100 גר' סוכר (כחצי כוס)

100 גר' חמאה מומסת

4 ביצים

לציפוי:

100 גר' שוקולד מריר קצוץ

100 גר' שמנת מתוקה

אופן ההכנה:

- מניחים את כל חומרי העוגה בקערת המיקסר עם וו בלון ומקציפים כ- 3 דקות.
- מניחים את התערובת בתבנית אינגליש קייק מרופדת בנייר אפייה ואופים בתנור שחומם מראש ל- 170-180 מעלות לכ- 35 דקות עד שקיסם הננעץ בעוגה יוצא יבש.
- להכנת הציפוי: מניחים את השוקולד הקצוץ בקערה, את השמנת מביאים לסף רתיחה ושופכים אותה על השוקולד. מחכים דקה ומערבבים היטב עד קבלת רוטב חלק.
- שופכים את הרוטב על העוגה.