

עוגת כושי בלי סוכר בציפוי שוקולד

כמות כפולה מתאימה ל-36 שקעים.

כוס = 240 מ"ל

לפני שמתחילים להכין את העוגה כדאי להכין את עטרות הנייר בתבניות ולהמיס את השוקולד.

לתבנית אינגליש אחת או 18 מאפינס:		כמות כפולה:
חמרים:		
3 ביצים M		5 ביצים L
½ כוס שמן		1 כוס שמן
½ כוס 'כמו סוכר'		1 כוס ספלנדה
¾ כוס מים חמימים		1½ כוס מים חמימים
כוס קמח תופח		2 כוסות קמח תופח
¼ כפית סודה לשתייה		½ כפית אב' סודה לשתייה
1½ כף קקאו		3 כפות קקאו
4 כפות אגוזים/שקדים טחונים		8 כפות אגוזים/שקדים טחונים

חופן חמוציות ללא סוכר מרוככות במים רותחים

לציפוי:

חב' שוקולד מריר ללא סוכר (הכי טעים שוקולד תפוז) | 1½ חב' שוקולד מריר
4 כפות מים רותחים + קצת שמן

אופן ההכנה:

* מחממים תנור ל-180°

* מערבבים את החומרים לפי הסדר הכתוב – את החמוציות אפשר לפזר בתבניות/בעטרות הנייר לפני שיוצקים את הבלילה לתוכן (נוח יותר) או לאחר יציקת הבלילה.

* אופים למשך כ-35 דק' (בתבנית מאפינס –27 דקות). לשים לב שלא יתייבש מדי.

את הציפוי שמים בתוך שקית מרשרשת סגורה היטב וממיסים בתוך מים רותחים. מאחדים את הכל ויוצקים על העוגה בעודה חמה (מיד כשמוציאים מהתנור) מתוך חור בצד.