

עוגת פרורים ושוקולד

החומרים לבצק פרורים:

נערבב חומרים לבצק פרורים.	6 כוסות קמח
נשטח מחצית מהבצק בתבנית בינונית ונהדק היטב.	1/2 חב' מרגרינה
נשפוך מעל את מלית השוקולד.	3/4 כוס שמן
נפזר מעל את פרורי הבצק שנשארו.	1.5 כוס סוכר
נאפה בחום בינוני 40 דקות.	2 ביצים
	1 אבקת אפיה
	2 סוכר וניל

מלית שוקולד:

נמיס שוקולד, סוכר, קקאו ומים על אש קטנה או במיקרוגל.	200 גר שוקולד מריר או לבישול
נוריד מהאש ונוסיף מרגרינה וביצים.	2 כוסות סוכר
נערבל היטב במיקסר.	3 כפות קקאו
נשפוך מעל לשכבת הבצק הראשונה שבתבנית.	3/4 כוס מים
	מעט רום או וניל
	1/2 חב מרגרינה
	5 ביצים שלמות