

מתכונים

מי לא אוהב שוקולד?

והפעם, לכבוד שבת, ניתן ל"מלך הטעמים" – הלא הוא השוקולד – לעשות את העבודה. לפניכם כמה מתכונים לעוגות פשוטות יחסית, שמכילות שוקולד או את מרכיביו, כיף להכין אותן עם ילדים, וכיף להגיש לקינוח אחרי סעודת השבת, יחד עם כוס תה חם. בתאבון!



בראוניז עסיסיים

רכיבים:

200 גרם שוקולד מריר (2 חפיסות)	3 ביצים
חצי כוס שמן	150 גרם מרגרינה או חמאה (אם רוצים חלבי)
כוס קמח	אגוזי מלך
כוס סוכר	

אופן ההכנה:

ממיסים את השוקולד יחד עם השמן והמרגרינה / החמאה בסיר על האש. בקערה נפרדת מערבבים את הביצים והסוכר, ומוסיפים לזה את הקמח תוך כדי ערבוב – שלא ייווצרו גושים. שופכים לתוך הקערה גם את השוקולד המומס ומערבבים הכול יחד. יוצקים לתבנית בינונית, ומפזרים מעל את האגוזים. אופים כ-20 דקות בחום של 180 מעלות. מחכים שיתקרר וחותכים.

מאפינס שוקולד ובננות

רכיבים:

חפיסת שוקולד מריר קצוץ גס	2/3 כוס סוכר (לבן או חום, איך שרוצים)
(אפשר שוקולד חלב, אם רוצים חלבי)	כף תמצית וניל / שקית סוכר וניל
2 בננות	3 ביצים
חבילה קטנה של קמח תופח (350 גר') / קמח	כוס שמן
מלא תופח	

אופן ההכנה:

מערבבים את כל החומרים, פרט לשוקולד, במעבד מזון עם להב פלדה, עד שיהפכו לעיסה ללא גושים. מוסיפים את השוקולד ומערבבים עם כף. מעבירים לתבנית שקעים (מאפינס) משומנת ומקומחת, אבל אם רוצים – אפשר במקום זה פשוט להניח מנג'טים (עטרות נייר) בתוך השקעים, וכך קל יותר לשלוף את המאפינס. אופים בחום של 180 מעלות, עד שקיסם שננעץ במרכז המאפינס יוצא נקי.

עוגת שוקולית

רכיבים:

כוס שוקולית	1/2 כוס סוכר
כוס קמח	1/2 מיכל קצפת ריץ'
אבקת אפיה	לציפוי:
4 ביצים	חפיסת שוקולד מריר / חלבי
1/2 כוס שמן	1/2 מיכל קצפת ריץ'

אופן ההכנה:

מקציפים את הביצים (שלמות, בלי להפריד), ומוסיפים לפי הסדר: 1/2 כוס שמן, אבקת אפייה, 1/2 מיכל קצפת ריץ', קמח, שוקולית, ומערבלים הכול יחד. יוצקים לתבנית ואופים כ- 1/2 שעה בחום בינוני. לציפוי: ממיסים בסיר על האש את השוקולד עם 1/2 מיכל הקצפת שנשאר, ויוצקים על העוגה.

שומרים במקרר.