



שמורה
היילת המבדח החדש הגדול בישראל



מ'ישה: חוי הימלמן

מלבני עוגיות שיש שוקולדיות

הלוואי שעד שהמתכון הזה יתפרסם אוכל להגיד הגיע החורף ולהרגיש חורף.... בינתיים לאור הצלחת מתכוני עוגות התבנית- בשבועות הבאים נפרסם עוד כמה מתכונים מושלמים שכאלה (:

אלו העוגות שאני הכי הרבה מכינה, גם לאירוח וגם להתארחות כי הכי קל להכניס תבנית, לחתוך לריבועים ולחכות למחמאות (:

העוגה הזו היא בעצם רפרנס של עוגת שיש רק יותר עוגייתית אבל כל כך שוקולדית וטעימה!! אצלינו אוהבים אותה ממש אנדר- דן זאת אומרת- כמעט ולא אפוי כך שכמעט אפשר לאכול אותה עם כפית... אך אתן- עשו בה כרצונכן רק שימו לב לא לאפות אותה יותר מדי (: בהצלחה ושבת שלום!

אופן ההכנה:

- מחממים תנור ל-175 מעלות. מרפדים תבנית ענקית (40*30) בנייר אפייה.
- בקערה גדולה טורפים היטב את השמן, הסוכר, הביצה ותמצית הווניל עד לתערובת חלקה. מוסיפים את הקמח, הסודה לשתייה והמלח ומערבבים רק עד לאיחוד.
- בקערה קטנה מערבבים את תערובת השוקולד.
- מעבירים את הבצק לתבנית ומשטחים על פני כל התבנית. שופכים מעל את תערובת השוקולד ובעזרת סכין יוצרים דוגמת שיש. אופים 25 דקות או עד ששולי העוגה מתייצבים וזהובים אך המרכז נשאר מעט רך ולא אפוי לגמרי. מקררים וחותכים.

• 1 כוס שמן

• 1 ושליש כוסות סוכר

• חום בהיר, דחוס

• 1/2 כוס סוכר לבן

• 2 ביצים L

• 4 כפיות תמצית וניל

• 2 וחצי כוסות קמח

• 1 כפית סודה לשתייה

• 1/2 כפית מלח

לתערובת השוקולד:

• 6 כפות קקאו

• 4 כפות שמן

• 4 כפות מים

• 1/2 כוס סוכר