وصفة كعكة الشوكولاته

المكوّنات:

رذاذ الطبخ

1 1/2 كوب دقيق لجميع الأغراض

1 كوب حبيبات السكر

1/4 كوب مسحوق الكاكاو غير المحلى

1 ملعقة صغيرة الخبز الصودا

ملح 1/2 ملعقة صغيرة

1 كوب من القهوة أو الحليب، العادي أو الخالي من الألبان

1 ملعقة كبيرة من عصير التفاح أو الخل الأبيض المقطر

1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا

1/2 كوب رقائق الشوكولاته أو الفواكه المجففة، أو مزيج من الاثنين

السكر المسحوق

طريقة التحضير:

رتب رف في منتصف الفرن على حرارة تصل إلى 350 درجة فهرنهايت. رش صينية خبز برذاذ الطبخ ولكن بشكل خفيف.

اخفق الدقيق والسكر ومسحوق الكاكاو وصودا الخبز والملح في وعاء متوسط. أضف القهوة أو الحليب والخل والفانيلا. حرك حتى يصبح الخليط سلساً، ورقيقاً. اضف رقائق الشوكولاته والفواكه المجففة وقلّب المجموع. اسكب الخليط في الصينية المعدة.

اخبز المزيج لحوالى 25 دقيقة. ثم ضع المقلاة على رف سلك بارد تماما، أضف مسحوق الكر حسب ذوقك.