

وصفة كعكة الشوكولاتة

المكونات:

برذاذ الطبخ

1 1/2 كوب دقيق لجميع الأغراض

1 كوب حبيبات السكر

1/4 كوب مسحوق الكاكاو غير الم المحلي

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 الفانيلا

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

السكر الممسحوق

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 الشوكولاتة والفواكه المجففة وقلّب المجموع. اسكب الخليط في الصينية المعدة.

اخbiz المزيج لحوالي 25 دقيقة. ثم ضع المقلة على رف سلك بارد تماماً، أضف مسحوق الكر حسب ذوقك.