עוגת שוקולד בחושה.

רכיבים:

2½ כוסות קמח תופח
1 שקית אבקת אפייה
1 שקית סוכר וניל
2 כוסות סוכר
¾ כוס קקאו
¾ כוס שמן
1 כוס מים פושרים
4 ביצים
1 כוס מים רותחים, בצד

אופן ההכנה:

1. מחממים את תנור האפיה לטמפרטורה של 170 מעלות.
2. מערבבים יחדיו את כל הרכיבים, (מלבד כוס מים הרותחים) עד שנוצרת תערובת אחידה וחלקה, ללא גושים.
3. מוסיפים את כוס המים הרותחים ומערבבים שוב.
4. יוצקים את התערובת לשלוש תבניות אינגלעש קייק. מכניסים לתנור למשך 30 דקות.
5. בעזרת קיסם עץ, בודקים אם העוגה מוכנה. מכניסים את הקיסם למרכז העוגה, במידה והוא יוצא יבש, העוגה מוכנה.