

עוגה עם קרם קפה

ללוש ולשטוח על נייר אפיה	3.5 כוסות קמח
	1 כוס שמן
	0.25 כוס מים
	0.75 כוס סוכר
	1.5 שקיות סוכר וניל
	1 ביצה

1 חבילת שוקולד צ'יפס - לפזר מעל הבצק

הערה: ניתן לאפות כ-5 דקות

להקציף היטב לתערובת אחידה ואוורירית. לשפוך מעל השוקולד צ'יפס.	לקרם:
	4 ביצים שלמות
	1.5 כוסות סוכר
	4.5 כפות (מחוקות) קפה
	1 כוס שמן
	1 כוס קמח

לאפות 20-25 דקות בתנור שחומם מראש ל180 מעלות.

הקרם צריך להישאר רך ולא אפוי לגמרי.

בתאבון!