*עוגת שוקולד צ'יפס*

החומרים:

2.5 כוסות קמח

1 מרגרינה

4 ביצים

1 חב' אינסטנט פודינג וניל

1 כוס סוכר

ולפעולה:

מכינים בצק מ:

הקמח, מרגרינה ו-4 חלמונים.

¾ מהבצק שוטחים בתבנית (מתאים לתבנית חד פעמית גדולה מעט מהרגיל)

   ואופים בתנור בחום בינוני (175 מעלות) כ-5-10 דקות.

¼ הבצק הנותר – מפוררים לחתיכות קטנטנות (יוצא מאוד יפה עם מגרדת) ושמים במקרר.

מקציפים:

4 חלבונים

לאחר שנהיה קצף יציב, מוסיפים את הסוכר בעדינות וממשיכים להקציף ואח"כ מוסיפים את האינסטנט ולהקציף...

לאחר שהבצק יוצא מהתנור:

שוטחים על הבצק את השוקולד צ'יפס (עדיף כשהבצק חם)

על השוקולד שוטחים את הקצף באופן אחיד.

ועל הכל מפזרים את הבצק שבמקרר.

אופים בחום בינוני עד שפרורי הבצק משחימים.

בתאבון רב ובהצלחה!

נ.ב. :

1.  את כמות הסוכר איני זוכרת, אברר זאת מאוחר יותר ואגיד לכן (אתן כ"כ במתח אז אני שולחת כך...)

2.  ניתן לשים במקום שוקולד צ'יפס כל מיני דברים אחרים:

ממרח תמרים, ריבה, תפוחים,  זה יוצא מאוד טעים עם כל דבר!!!