



## עוגת פאג' שוקולד

**מצרכים:**

**יבשים:**

- 2 כוס קמח שקדים
- 2 כוס קמח טפיוקה
- 2 כוס קמח קוקוס
- 1 1/2 כוס סוכר קוקוס
- 1 1/2 כוס קקאו
- 1 1/2 כפית סודה לשתיה
- 1 כפית נס קפה
- קורט מלח

**רטובים:**

- 3 תפוחים
- 1 1/2 כוס קרם קוקוס
- 2 כוס מים
- 2 שמן קוקוס
- 1 כף חומץ תפוחים
- 2 כפיות תמצית וניל

**גנאש שוקולד**

- 150 גרם שוקולד מריר
- 150 גרם קרם קוקוס

## אופן ההכנה:

מדליקים תנור לחום 180 מעלות.

מערבבים את כל היבשים בקערה אחת.

מכניסים לקנקן [הויטמיקס](#) את כל הרטובים ומערבלים במהירות בינונית עד לקבלת מרקם חלק.

שופכים לתוך קערת היבשים וטורפים עד למרקם חלק.

מעבירים לתבנית עגולה 25 ס"מ ואופים כ 45 דקות.

מכינים את הגנאש: קוצצים את השוקולד המריר.

מביאים את קרם הקוקוס לרתיכה ואז שופכים אותו על השוקולד המריר ומערבבים מהר בעזרת מזלג או מטרפה.

מוזגים מעל העוגה.

בתיאבון!