

Mocha Fudge Cake



Μερίδες: 18

Υλικά:

- 1¼ φ αλεύρι
- ¾ φ αλεύρι βρώμης
- 1 φ + 2 κ.σ ζάχαρης
- ¼ φ + 2 κ.σ σκόνη κακάο
- 1½ κ.γ baking soda
- ½ κ.γ αλάτι
- 1 φ αποβουτυρωμένο γάλα
- ¾ φ + 1 κ.γ καφέ, σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 κ.σ αποσταγμένο άσπρο ξύδι
- 1½ κ.γ εκχύλισμα βανίλιας
- ½ φ καρύδια κομμένα

ΓΛΑΣΟ:

- 1 φ ζάχαρη άχνη
- 2 κ.σ σκόνη κακάο
- 5 κ.γ καφέ, σε θερμοκρασία δωματίου
- 1½ κ.γ εκχύλισμα βανίλιας

Εκτέλεση:

- Τοποθετήστε όλα τα στεγνά υλικά σε μεγάλο μπολ για ανακατέψτε.
- Τοποθετήστε το γάλα, καφέ, ξύδι και βανίλια σε μικρό μπολ και ανακατέψτε.
- Προσθέστε το μείγμα γάλακτος στο μείγμα αλευριού και ανακατέψτε να γίνει ζύμη.
- Προσθέστε τα καρύδια και βάλτε σε λαδωμένο ταψί.
- Ψήστε στους 175°C/ 350°F για 30 λεπτά.
- Για το γλάσο, τοποθετείστε όλα τα υλικά του γλάσου σε μικρό μπολ, ανακατέψτε και απλώστε ένα ελαφρύ στρώμα πάνω από το ζεστό κέικ.
- Απολαύστε.

Ανά μερίδα:

- Θερμίδες: 145
- Πρωτεΐνη: 3 γρ.
- Υδατάνθρακες: 29 γρ.
- Λίπη: 3 γρ.