בס"ד

אצבעות בוטנים בשוקולד

לבצק:

3 כוסות קמח

1 א. אפיה

1/2 כוס שמן

3/4 כוס סוכר

2 ביצים

1 כפית קינמון

2 כפות מים

ללוש לבצק ולשטוח בתבנית גדולה (ענקית חד"פ / של תנור)

לערבב:

2 כפות יין מתוק

1/2 כוס ריבת תות

למרוח על הבצק

מלית:

1/2 כוס מים

1 כוס סוכר

1/2 כוס שמן

2 סוכר וניל

500 גר' בוטנים קצוצים

להמיס המים והסוכר עד לרתיחה,

לכבות את האש, להוסיף את שאר החומרים ולערבב.

לשפוך על הריבה

לאפות כשעה עד להזהבת הבוטנים.

ציפוי:

4 כפות מים

100 גר' שוקולד מריר

2.5 כפות סוכר

1 כף קקאו

1 כף תמצית וניל

להמיס על אש נמוכה.

לחתוך את העוגה לאצבעות ולטבול כל חצי אצבע בשוקולד.

במקום לחתוך לאצבעות ניתן למרוח את השוקולד על העוגה מלמעלה ואח"כ לחתוך לריבועים קטנים. (אם מורחים על העוגה צריך להוסיף קצת בכמות של השוקולד כי זה לא מספיק לכל העוגה..)

ניתן גם לוותר על השוקולד, זה טעים גם כך.

בהצלחה.