

עוגה בחושה עם ממרח לוטוס



רכיבים

- שקית אבקת אפייה
- מיליטר שמנת מתוקה
- ביצה
- גרם סוכר לבן
- גרם ממרח אגוזי לוז
- 1/2 2/1 כוסות קמח לבן

הכנה

1. מחממים תנור ל-160 מעלות ומרפדים תבנית בנייר אפייה.
2. מערבבים בקערה אחת קמח ואבקת אפייה.
3. מניחים בקערה שנייה שמנת מתוקה, ביצים וסוכר וטורפים היטב בעזרת מטרפה ידנית. מוסיפים את תערובת הקמח לקערה השנייה ומערבבים בכף לבלילה חלקה.
4. מעבירים כמחצית מהבלילה לקערה שלישית ומוסיפים ממרח לוטוס. טורפים היטב בעזרת מטרפה, עד לקבלת בלילה אחידה.
5. יוצקים את הבלילה הבהירה לתבנית ומניחים עליה תלוליות של בלילת לוטוס בעזרת כף. מערבבים קלות בעזרת קיסם או שיפוד עץ לקבלת מראה משויש.
6. אופים כ-55 דק' עד שקיסם הננעץ במרכז העוגה יוצא עם מעט פירורים לחים.

65 דקות

6 servings 6