



## רכיבים

- גויאבות בשלות
- ביצה
- כפות סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוס דבש
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- כפות תמצית וניל
- גרידת לימון
- כוס קמח חיטה מלא
- 1/2 2/1 כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כפית קינמון טחון

## הכנה

1. חוצים את הגויאבות לאורך, מסירים את השפיצים ובעזרת כף מסירים מהחלק שבו החרצנים הקשים.
2. שמים במעבד מזון עם להב פלדה את חצאי הגויאבות המרוקנים, ביצים, סוכר, דבש, שמן, וניל וקליפת לימון. מעבדים היטב למחית חלקה.
3. מוסיפים את הקמחים והקינמון ומעבדים רק עד שנוצר בצק אחיד.
4. יוצקים לתבנית אינגליש קייק או תבנית עגולה בקוטר 24-26 ס"מ. התבנית צריכה להיות משומנת ומקומחת.
5. אופים בחום של 180 מעלות כ- 75 דקות, עד שסכין הננעצת במרכז העוגה יוצאת יבשה.

80 דקות

8 servings 8