

## עוגת משמש



### רכיבים

- ביצה מופרדות
- $1/3$   $3/1$  כוס סוכר לבן להקצפת חלבונים
- שקית סוכר וניל
- כוס סוכר לבן
- $1/3$   $3/1$  כוס שמן קנולה
- $1/3$   $3/1$  כוס מים או חלב/מיץ תפוזים
- $1/2$   $2/1$  כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- חבילה משמש
- לפי הטעם סוכר לבן לטבילת המשמש

### הכנה

1. שמים בקערה את החלמונים, כוס סוכר וסוכר וניל. טורפים ומוסיפים בהדרגה את השמן והמים לסירוגין.
2. מוסיפים את הקמח ובוחשים לעיסה חלקה.
3. להעביר לתבנית מס' 26 משומנת.
4. טובלים את המשמש בסוכר מצידם החתוך ומניחים על הבלילה.
5. אופים 50 דק' בחום של 170-180 מעלות עד שהבצק יזהיב.
6. להקציף את החלבונים עם  $1/3$  כוס סוכר לקצף קשה.
7. מורחים את הקצף על העוגה האפויה ואופים עוד כ- 10 דקות עד שהקצף יזהיב קלות.

90 דקות

8 servings 8