

עוגת מיץ



רכיבים

- ביצה
- כוס סוכר לבן
- כוס שמן קנולה
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- כוס מיץ תפוזים
- 1/2 2/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 1/2 2/1 כוס קוקוס טחון

הכנה

1. להקציף את הביצים והסוכר. להוסיף, תוך כדי הקצפה, שמן ופודינג. להנמיך את מהירות המיקסר ולהוסיף את הקמח, הקוקוס ומיץ התפוזים.
2. לשים את התערובת בתבנית משומנת ולאפות בחום בינוני כ- 40 דקות.

50 דקות

4 servings 4