עוגת דבש פרווה לראש השנה

רכיבים

- גרם מרגרינה
- כפות שמן קנולה
- כוס סוכר לבן
- ביצה
- כוס תה חזק
- כפית סודה לשתייה
- 3/4 3/4 כוס דבש
- 1/2 1/2 כוסות קמח לבן
- כפית אבקת אפייה
- לפי הטעם קינמון טחון
- טיפה ציפורן
- כפות ברנדי / קוניאק

הכנה

1. מקציפים במיקסר עם וו גיטרה מרגרינה וכוס סוכר.
2. מוסיפים ביצים ודבש וממשיכים להקציף.
3. מוסיפים את יתרת החומרים ורק בסוף קמח ותה לסירוגין.
4. מחלקים ל-2 תבניות אינגליש קייק, ואופים בחום בינוני עד שהעוגה מוכנה, כ-30 דקות. בתיאבון!

45 דקות

10 servings 10