

עוגה בחושה עם קינמון



רכיבים

- ביצה
- 3/4 4/3 כוס שמן קנולה
- 1/4 4/1 כוסות סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוסות חלב
- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כפיות סוכר וניל
- כפית קינמון טחון
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל

הכנה

1. לערבב ביצים עם סוכר, להוסיף שמן וחלב.
2. לנפות קמח לתוך הקערה.
3. להוסיף אינסטנט פודינג וניל.
4. להעביר 3/4 מהכמות לתבנית וברבע הנותר להוסיף 1 כפית קינמון ולהוסיף לבלילה שבתבנית. לערבב.
5. לאפות בחום בינוני כ-50 דקות או עד שקיסם יוצא יבש.

70 דקות

8 servings 8