

עוגה בחושה עם קינמון



רכיבים

- ביצים
- $3/4$ כוס שמן קנולה $4/3$
- $1/4$ כוסות סוכר לבן $4/1$
- $1/2$ כוסות חלב $2/1$
- 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