

עוגת אננס וג'לי



רכיבים

- גרם חמאה מומסת
- $1/3$ $3/1$ כוס סוכר לבן
- ביצה
- $1/2$ $2/1$ כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- שקית סוכר וניל
- חבילה ג'לי תות 90 גרם אסם
- פחית אננס
- $1/4$ $4/1$ כוס חתיכות אננס משומר

הכנה

1. מערבבים את כל מצרכי העוגה בקערה לתערובת אחידה.
2. משטחים בתבנית 26 עגולה משומנת.
3. אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות, כ-20 דקות, עד להזהבה.
4. מכינים את הג'לי לפי ההוראות ע"ג האריזה.
5. יוצקים את נוזלי שימורי האננס ע"ג העוגה, מפזרים את חתיכות האננס ויוצקים מעל את הג'לי.
6. מכסים בזהירות ומקררים לילה.

55 דקות

8 servings 8