

עוגת סולת וקוקוס



רכיבים

- 1/2 2/1 כוסות קוקוס טחון
- 1/2 2/1 כוסות סולת
- 1/2 2/1 כוסות קמח לבן
- 1/2 2/1 כפות מרגרינה רכה
- שקית אבקת אפייה
- שקית סוכר וניל
- 1/2 2/1 כוס אגוזים או שקדים טחונים גס
- כפות מיץ
- 1/2 2/1 כוסות סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוסות מים
- כפית מיץ לימון

הכנה

1. מקציפים מרגרינה וסוכר. מוסיפים ביצים. בהדרגה מוסיפים את שאר החומרים נוצרת מן עיסה.
2. שופכים לתבנית מרובעת בינונית ומיישרים בעזרת כף.
3. מכניסים לתנור בחום 180 מעלות ל-30 דקות בערך, או עד שהעוגה נאפת היטב אפשר לבדוק ע"י קיסם.
4. מכינים סירופ מ-1.5 כוס סוכר, 1.5 כוס מים וכפית מיץ לימון. שופכים על העוגה החמה כשהסירופ פושר.
5. העוגה טובה לאחר שעתיים לאחר שהסירופ נספג היטב.

12 servings 12