

עוגת ספוג



רכיבים

- ביצה
- 1/2 2/1 כוסות סוכר לבן
- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- כוס מיץ
- שקית סוכר וניל

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
2. מקציפים את החלבונים, הסוכר וסוכר הווניל עד לקבלת קצף יציב.
3. בקערה נפרדת מערבבים את החלמונים עם השמן ומיץ התפוזים ומוסיפים בהדרגה לתוך תערובת החלבונים המוקצפת.
4. מוסיפים את הקמח בהדרגה ומערבבים.
5. מעבירים את הבלילה לתבנית בקוטר 24 ס"מ משומנת ואופים כ - 30-40 דקות.

55 דקות

8 servings 8