



## רכיבים

- ביצה
- כוס מיץ תפוזים
- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה
- 1/2 2/1 כוס רסק תפוחי עץ ללא סוכר
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- 3/4 4/3 כוסות קמח לבן
- 3/4 4/3 כוס קקאו
- כפית אבקת אפיייה
- כפית סודה לשתייה
- שקית סוכר וניל
- כוס מים רותחים

## הכנה

1. מחממים תנור ל-180 מעלות.
2. בקערת מיקסר מקציפים היטב את כל חומרי העוגה יחד, חוץ מהמים.
3. מוסיפים את המים בהדרגה, מערבלים עד לקבלת תערובת אחידה.
4. יוצקים את הבליילה לתבנית משומנת.
5. אופים כ-40 דקות, עד להשחמה. \*ניתן להמיר את מיץ התפוזים בגביע יוגורט סויה ואת הסוכר בכוס תחליף סוכר, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

60 דקות

20 servings 20