

עוגת דבש לבנה של אימא



רכיבים

- ביצה
- 1/2 2/1 כוסות סוכר לבן
- 3/4 4/3 כוס דבש או עד 1 כוס, לפי הטעם
- 1/2 2/1 לימון מיץ + גרידת לימון
- כפות שמן קנולה
- קורט סודה לשתייה
- 1/2 2/1 כפית אבקת אפיייה
- גרם שקדים מקומחים
- כוסות קמח לבן

הכנה

1. מקציפים ביצים עם סוכר, עד להכפלת הכמות.
2. מחממים את הדבש על אש קטנה עד שרותח, יוצקים מעט לתערובת הביצים תוך כדי הקצפה איטית, עד שהדבש נטמע. מוסיפים את שאר הדבש, וממשיכים להקציף עד לקבלת קצף אחיד.
3. מוסיפים את מיץ הלימון, הקליפה המגורדת, שמן, קמח, אבקת אפיייה וסודה לשתייה, ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה.
4. יוצקים את כל התערובת לסיר פלא או תבנית 26, או שתי תבניות של אינגליש קייק. מפזרים את האגוזים מעל העוגה.
5. מכניסים לתנור מחומם של 170 מעלות בערך ל-35 דקות. בתיאבון!

50 דקות

8 servings 8