

עוגת מיץ תפוזים



רכיבים

- כוס מיץ תפוזים
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה (רצוי קנולה)
- ביצה
- כוס סוכר לבן
- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- טיפות תמצית וניל כמה טיפות
- שקית אבקת סוכר לקישוט

הכנה

1. מחממים תנור מראש לחום בינוני-נמוך (170 מעלות).
2. בקערת המערבל בוחשים יחד את כל החומרים לעיסה חלקה.
3. מעבירים לתבנית אינגליש קייק מרופדת בנייר אפייה ואופים כ 40 דקות.* טיפ- רצוי להשתמש במיץ תפוזים טרי ואז לעוגה ארומה מיוחדת. אם אין מיץ טרי כמובן יש להשתמש במיץ מקופסה, אם משתמשים במיץ טרי אפשר ורצוי לחתוך פלח תפוז לחתיכות ולהוסיף לחומרים לפני האפייה.

55 דקות

6 servings 6