עוגת דבש במרקם חלומי

רכיבים

- גרם אגוזים קלויים ופרוסים
- גרם סוכר לבן (3/4 כוס)
- גרם קמח תופח אסם 1 ק"ג (2 כוסות +1 כף)
- גרם פודינג אינסטנט בטעם וניל (1/2 שקית)
- 2/1 1/2 כפית סודה לשתייה
- כפית קינמון טחון
- 2/1 1/2 כוס שמן קנולה
- כוס דבש
- ביצה
- כוס נס קפה חזק, מוכן
- כפית נס קפה גדושה

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
2. משמנים תבנית/תבניות (תבנית קוגלהוף עגולה בקוטר 24 ס"מ או 2 תבניות אינגליש קייק), מפזרים את כל פרוסות השקדים בתחתית עד כיסוי.
3. בקערה בינונית מערבבים היטב את כל החומרים היבשים - סוכר, קמח, אינסטנט פודינג וניל, סודה לשתייה וקינמון.
4. בקערת גדולה טורפים יחד את כל החומרים הרטובים - שמן, דבש, ביצים וקפה (מערבבים את כפית הנס קפה עם הקפה השחור המוכן).
5. מוסיפים תוך כדי טריפה (כדאי לעבוד עם מטרפה) את החומרים יבשים לרטובים עד שמתקבלת תערובת אחידה.
6. יוצקים את הבלילה שנוצרה לתבנית.
7. אופים כ- 35-40 דקות, או עד שקיסם הננעץ במרכז העוגה יוצא עם פירורים לחים.
8. מקררים את העוגה, הופכים ומגישים. ניתן לפזר מעל אבקת סוכר.

60 דקות

10 servings 10