

עוגת דבש במרקם חלומי



רכיבים

- ביצה
- כוס סוכר לבן
- כפית תמצית וניל
- 1/4 4/1 כוס דבש
- כוס שמן קנולה
- כוס מיץ תפוזים
- 1/4 4/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 1/2 2/1 כפית קינמון טחון
- 1/2 2/1 גביע דבש לזילוף מעל העוגה

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 170 מעלות.
2. מקציפים את הביצים עם הסוכר בהדרגה, עד לקבלת קצף תפוח ובהיר.
3. מאטים את מהירות המיקסר ומוסיפים שמן, תמצית וניל, קינמון, דבש ומיץ תפוזים, ומערבלים.
4. מוסיפים את הקמח וממשיכים לערבב עד שכל החומרים נטמעים.
5. (תבנית פלא גבוהה בקוטר 24 ס"מ) מעבירים את הבליילה לתבנית.
6. אופים כ-60 דקות, עד שקיסם שננעץ במרכז העוגה יוצא יבש.
7. מצננים מעט את העוגה ומזלפים מעל את הדבש.

80 דקות

8 servings 8