

עוגת גזר



רכיבים

- 1/2 2/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 1/2 2/1 כוסות סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוסות אגוזי מלך טחונים
- 1/2 2/1 כוסות גזר
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- כפית קינמון טחון
- 1/2 2/1 כוס מיץ תפוזים
- ביצה

הכנה

1. שמים בקערה את המרכיבים הרטובים ומערבבים לתערובת אחידה. מוסיפים סוכר וקמח ומערבבים.
2. מוסיפים את הגזר ומערבבים ולבסוף את האגוזים (מומלץ לזרות עליהם מעט קמח כדי שלא ישקעו במהלך האפייה).
3. להעביר לתבנית משומנת, להכניס לתנור שחומם מראש ל-175 מעלות, כ-30 דקות, או עד שקיסם הננעץ בעוגה יוצא יבש.
4. מצננים ובוזקים אבקת סוכר.

50 דקות

6 servings 6