

עוגת חלבה בחושה



רכיבים

- גרם חמאה חתוכה לקוביות
- כוס סוכר לבן
- ביצה
- 1/2 2/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- גביע שמנת חמוצה
- כוס חלב
- כף תמצית וניל
- 2/3 3/2 כוס חלווה מפוררת (שמתי רק שליש)
- 1/2 2/1 כוס אגוז פקאן מפוררים (שמתי אגוזי לוז ושקדים גרוסים)
- כפות קקאו
- כף סוכר חום הוספתי

הכנה

1. שמים את חומרי העוגה במעבד מזון עם להב פלדה ומעבדים 2 דקות לקבלת בצק חלק ודביק.
2. מחממים תנור ל-180 מעלות, משמנים ומקמחים תבנית עגולה 26 /מרובעת/ קוגלהוף. (הכנתי בקוגלהוף סיליקון, שימנתי בחמאה ופידרתי בשקדים טחונים)
3. מעבירים את הבצק לתבנית.
4. מערבבים את חומרי המילוי, מפזרים מעל הבצק ובעזרת כף מטמיעים בבצק. (אני שמתי מחצית מכמות הבצק, על זה מחצית מכמות המילוי, את יתרת הבצק, ולבסוף מחצית המילוי הנותרת אותה דחפתי קלות עם הכף. בכל פיזור של מילוי זילפתי טיפה שמן מעל שלא יתקבל מילוי יבש בתוך העוגה. זה עובד מצוין).
5. אופים בתנור שחומם ל-180 מעלות במשך 50 דקות.

60 דקות

4 servings 4