עוגת תפוזים קוקוס ומייפל

רכיבים

- 1/2 2/1 כוסות קוקוס טחון
- כוס סוכר לבן
- כוסות קמח לבן מנופה
- שקית אבקת אפייה
- כוס שמן קנולה
- 1/2 2/1 כוסות מיץ תפוזים טרי ללא גלעינים. מיועד גם בשביל הסירופ
- 1/2 2/1 כוס סירופ מייפל לסירופ
- ביצה שלמות
- 3/4 4/3 כוס שוקולד מריר וגם שוקולד צ'יפס לבן, קליפות הדרים מסוכרות

הכנה

1. בקערה בוחשים יחד את קוקוס, סוכר, קמח ואבקת אפייה.
2. מוסיפים פנימה שמן, 1.5 כוסות מיץ תפוזים וביצים ומערבבים היטב עד למיזוג החומרים - תערובת העוגה דלילה יחסית - לא לדאוג.
3. מערבבים את ההפתעות עם כף קמח ומוסיפים אותן בבחישה לתערובת העוגה (ערבוב עם קמח ימנע מהתוספות לשקוע בעוגה).
4. יוצקים את התערובת לתבנית עגולה (תבנית בבקה, תבנית 26 משומנת ואופים בחום 175 מעלות כ-40 דקות.
5. בזמן שהעוגה בתנור, מכינים את הסירופ: מבשלים 1 כוס מיץ תפוזים עם סירופ מייפל עד רתיחה עדינה. מניחים בצד.
6. כשהעוגה מוכנה והסירופ פושר, יוצקים מעליה את הסירופ ונותנים לעוגה להצטנן מעט לפני ההגשה.

70 דקות

8 servings 8