



רכיבים

- כוסות סולת
- כוס קמח לבן
- כוס קוקוס טחון
- כוס סוכר לבן
- ביצה
- כפית אבקת אפיייה
- כפות תמצית וניל
- חבילה מרגרינה רכה
- כוס מיץ תפוזים
- כוסות סוכר לבן
- כוס מים
- טיפות מי ורדים או מי ורדים

הכנה

1. מערבבים את כל חומרי העוגה לתערובת אחידה.
2. מעבירים לתבנית משומנת ואופים עד שמזהיב.
3. מכינים סירופ קל: יוצקים לסיר מים, מוסיפים סוכר, מערבבים ומביאים לרתיחה תוך ערבוב. מנמיכים להבה וממשיכים לבשל כ-5 דקות כשמידי פעם מערבבים.
4. לקראת סוף בישול הסירופ מוסיפים 3 טיפות מי זהר או מי ורדים ומערבבים.
5. כשהעוגה יוצאת, מסמנים עם סכין פסים בשתי וערב ויוצקים את הסירופ מעל.

50 דקות

4 servings 4