

עוגת סולת תפוזים של מימי



רכיבים

- ביצה
- כוס שמן קנולה
- 1/2 2/1 כוסות מיץ סחוט טרי
- כוס קונפיטורת אוכמניות
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- כוס קמח לבן
- 1/2 2/1 כוסות סולת
- שקיות אבקת אפייה
- כוסות סוכר לבן
- כוסות מים
- 1/2 2/1 לימון סחוט למיץ

הכנה

1. מניחים בקערת המערבל את הביצים, שמן, מיץ תפוזים וריבה. מערבלים 2 דקות.
2. מוסיפים את שאר החומרים ומערבלים 4 דקות נוספות.
3. יוצקים לתבנית משומנת ואופים כ-30 דקות.
4. בינתיים מעבירים לסיר את חומרי הסירופ, מביאים לרתיחה ומבשלים על אש קטנה כ-20 דקות, תוך ערבוב.
5. כשהעוגה חמה חותכים לצורות של ריבועים או מעויינים, יוצקים את הסירופ בין החיתוכים לאט-לאט, ככה יספג הסירופ טוב. נועצים בכל חתיכה שקד.

70 דקות

4 servings 4