



רכיבים

- ביצה
- 3/4 4/3 כוסות סוכר לבן
- כף תמצית וניל
- קליפת תפוז
- קורט מלח
- 3/4 4/3 כוס שמן קנולה
- כוס שמנת מתוקה
- 1/2 2/1 כוסות קמח
- כוס סולת
- כוס קוקוס טחון
- שקית אבקת אפייה
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- 1/4 4/1 כוס מים
- 1/4 4/1 כוס מיץ לימון

הכנה

1. שמים בקערה גדולה את הסוכר, תמצית וניל, ביצים, קליפה מגורדת ומלח ומקציפים יחד עד קבלת תערובת קצפית.
2. מוסיפים את השמן בזרם דק לתערובת תוך כדי הקצפה.
3. מוסיפים את השמנת ומערבבים.
4. מערבבים את הקמח, אבקת אפיה, קוקוס וסולת בנפרד ומוסיפים לתערובת. בוחשים עד קבלת בצק חלק.
5. יוצקים את התערובת לתבנית מס 26 משומנת ואופים 50 דקות בחום בינוני.
6. בודקים עם קיסם. אם הוא לא יוצא נקי, אופים עוד כעשר דקות.
7. מבשלים יחד את החומרים לסירופ. כאשר הנוזל מסמיך הוא מוכן.
8. יוצקים את הסירופ על העוגה באופן שווה בעודה חמה.

90 דקות

6 servings 6