

עוגה כשרה לפסח



רכיבים

- 2/1 1/2 כוס שמן קנולה
- כוסות קמח מצה
- ביצה
- כוס אגוזים קצוצים
- 2/1 1/2 כוס סוכר לבן
- פלחי תפוז מיץ
- קליפת תפוז
- שקית אבקת אפיייה
- כוסות סוכר לבן
- כוסות מים

הכנה

1. לעוגה:
2. מערבבים בקערה את כל החומרים היבשים.
3. מוסיפים את הביצים השמן ומיץ התפוזים ומערבבים היטב
4. משמנים תבנית, שופכים את התערובת, ואופים בחום של 160 מעלות למשך 30 דקות
5. לסירופ:
6. בסיר קטן מביאים לרתיחה את המים והסוכר ומנמיכים את האש לעשר דקות נוספות
7. לאחר שהעוגה מתקרר, עושים בה חריצים, ושופכים עליה את הסירופ החם

60 דקות

4 servings 4