

עוגת תפוזים וקוקוס לפסח
במרקם של ענן

רכיבים

- 2/1 1/2 כוסות קמח תופח כשר לפסח
- ביצה
- כוס סוכר חום
- כוס שמן קנולה
- 2/1 1/2 כוס קוקוס טחון טחון
- כוס מיץ תפוזים
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 170 מעלות.
2. מקציפים במיקסר את הביצים והסוכר כ-8 דקות, עד לקבלת תערובת אוורירית לבנה.
3. מוסיפים את השמן, הפודינג ומיץ התפוזים, ומקציפים עד לקבלת תערובת אחידה.
4. מוסיפים את הקוקוס והקמח המנופה, ומקפלים בעדינות.
5. מעבירים את הבלילה לשתי תבניות אינגליש קייק משומנות, ומכניסים לתנור ל-40 דקות, עד שקיסם שננעץ במרכזה יוצא יבש.
6. כשהעוגה מתקררת מעט, אפשר לפזר מעליה אבקת סוכר לקישוט. בתיאבון!

60 דקות ⌚

10 servings 10 ➕