

## עוגת מייפל אוורירית



### רכיבים

- ביצה
- 1/4 4/1 כוסות סוכר לבן
- שקית סוכר וניל
- כוס שמן קנולה
- כוס מיץ
- 3/4 4/3 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 1/2 2/1 כפיות קינמון טחון למילוי
- 1/2 2/1 כפות סוכר לבן למילוי
- 1/2 2/1 כוס סירופ מייפל

### הכנה

1. מחממים תנור לחום של 170 מעלות.
2. מקציפים את הביצים עם הסוכר וסוכר הוניל בהדרגה עד לקבלת קצף תפוח ובהיר.
3. מאטים את מהירות המיקסר ומוסיפים שמן ומיץ תפוזים ומערבלים. \*ניתן להמיר את מיץ התפוזים במים או חלב באותה הכמות. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.
4. מוסיפים קמח וממשיכים לערבב עד שכל החומרים נטמעים.
5. מערבבים את המילוי - הקינמון והסוכר.
6. משמנים את התבנית (תבנית פלא גבוהה בקוטר 24 ס"מ) ומפזרים מעט סוכר. שופכים חצי מכמות הבליילה לתבנית ומפזרים מעליה את הקינמון והסוכר. שופכים מעל את יתרת הבליילה.
7. אופים כ - 60 דקות. עד שקיסם שננעץ במרכז העוגה יוצא יבש.
8. מצננים מעט את העוגה ומזלפים מעל את המייפל.

80 דקות

8 servings 8