

## עוגת אפרסקים



### רכיבים

- 1 ק"ג אסם 2/1 קילוגרם קמח שמרים אסם 1
- גרם חמאה רכה, חתוכה
- כפית סוכר חום
- 1/2 2/1 כפית מלח
- 1/2 2/1 כוס חלב
- ביצה
- כף תמצית וניל
- פחית אפרסק

### הכנה

1. מערבבים את כל חומרי הבצק עד קבלת בצק אחיד ומבריק.
2. מכסים במגבת ומתפיחים 180 דקות.
3. מקמחים את הבצק ומשטחים אותו על תבנית עגולה. מכסים שוב במגבת ל-60 דקות תפיחה.
4. מסדרים את האפרסקים על הבצק כשהצד החתוך כלפי מטה, ויוצקים מעל את הסירופ.
5. מחממים תנור ל-180 מעלות ומכניסים את העוגה ל-30 דקות.

40 דקות

4 servings 4