

עוגת דבש



רכיבים

- כוס תה חזק
- $3/4$ $4/3$ כוס שמן קנולה
- $3/4$ $4/3$ כוס סוכר לבן
- כפית תמצית וניל
- כוס דבש
- ביצה
- $1/4$ $4/1$ כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כפית קינמון טחון

הכנה

1. מערבבים בקערה כוס תה, שמן, סוכר, תמצית וניל, דבש וביצים עד לקבלת תערובת אחידה.
2. מוסיפים קמח וקינמון ומערבבים לתערובת אחידה.
3. יוצקים לתבנית 26 (לא קפיצית) משומנת.
4. אופים בתנור שחומם מראש ל-160 מעלות במשך כ-60 דקות, עד שקיסם הננעץ במרכז העוגה יוצא נקי.

70 דקות

6 servings 6