בישולים

עוגת פרג, קוקוס ותפוזים

רכיבים

- כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כוס פרג טחון
- כוס קוקוס טחון
- כוס מיץ תפוזים
- 1/4 1/4 כוס שמן קנולה
- ביצה
- כוס סוכר לבן
- שקית סוכר וניל
- כפית תמצית וניל
- גרם אבקת סוכר
- כפות מיץ לימון

הכנה

1. לחמם תנור ל-180 מעלות.
2. בקערת מיקסר להקציף ביצים וסוכר לתערובת תפוחה עד שלא מרגישים את גרגירי הסוכר.
3. לערבב בקערה את כל החומרים היבשים.
4. להוסיף לתערובת הביצים את החומרים היבשים ומיץ תפוזים לסירוגין, לסיים עם הקמח.
5. יוצקים את הבלילה לתבנית אינגליש קייק משומנת.
6. לאפות כ-45 דקות, עד שקיסם יוצא נקי.
7. לציפוי לערבב אבקת סוכר עם 2 כפות מיץ לימון ולצפות את העוגה בעודה חמה.

60 דקות

8 servings 8