

עוגת סולת עם קוקוס ומי ורדים



רכיבים

- כוס סולת
- כוס קמח לבן
- כוס קוקוס טחון
- כוס סוכר לבן
- ביצה מופרדות
- שקית אבקת אפייה
- שקית סוכר וניל
- כוס שמן קנולה
- כוס מיץ תפוזים טרי
- כפיות לימון
- כפיות מי ורדים
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- כוס מים רותחים

הכנה

1. מחממים תנור לחום בינוני של 170-180 מעלות .
2. בקערת המיקסר מקציפים חלבונים עם סוכר.
3. בקערה נפרדת מוסיפים את כל החומרים היבשים ומערבבים יחד.
4. בקערת קצף החלבונים המוכן, מוסיפים שמן ומיץ תפוזים ומקפלים פנימה עם החלבונים.
5. מוסיפים את החלמונים לתערובת החלבונים וממשיכים לקפל בעדינות.
6. מוסיפים פנימה את התערובת היבשה, אך בכמויות קטנות בכל פעם ועוטפים יחד, כך שנוצרת בלילה אוורירית ותפוחה.
7. מוזגים את התערובת לתבנית משומנת, מיישרים את הבלילה בתפיחות קלות על השיש עם התבנית. מכניסים לתנור ואופים בערך 40 דקות, עד שהעוגה יבשה באמצע כשבדקים עם קיסם.
8. מערבבים בסיר את החומרים לסירופ, מביאים לרתיחה, מנמיכים להבה ומבשלים עד שהסוכר נמס היטב.
9. כשהעוגה מוכנה ועדיין חמה מהתנור, מחוררים עם מזלג בכמה פינות ומוזגים מעל את הסירופ.
10. מניחים להתקרר.

60 דקות 🕒

10 servings 10 🍴