

עוגת יוגורט הכי טעימה בעולם



רכיבים

- 1/4 4/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 1/2 2/1 כפית סודה לשתייה שטוחה
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- שקית סוכר וניל
- כפית גרידת לימון לא חובה
- ביצה
- 1/4 4/1 כוס חלב
- 1/3 3/1 כוס שמן קנולה
- 1/2 2/1 גביע יוגורט 100 מ"ל
- כפות מיץ לימון

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות ומשמנים תבנית אינגליש קייק.
2. מערבבים את כל הרכיבים בעזרת מטרפה ידנית או כף, לפי הסדר שהם רשומים, עד לקבלת תערובת אחידה.
3. יוצקים את התערובת לתבנית משומנת ומכניסים לתנור ל-30 דקות, עד שקיסם יוצא יבש.

45 דקות

6 6