

עוגת שמנת בחושה עם קינמון ואגוזים



רכיבים

- ביצה
- גביע שמנת חמוצה
- מיכל שמנת מתוקה להקצפה
- 1/4 4/1 כוס חלב
- 1/4 4/1 כוסות סוכר לבן (250 גרם)
- כפית תמצית וניל
- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג (280 גרם)
- כפית סודה לשתייה שטוחה
- 1/4 4/1 כוס סוכר לבן (50 גרם, למלית קינמון)
- 1/3 3/1 כוס סוכר חום (80 גרם, למלית קינמון)
- כפות קינמון טחון (למלית קינמון)
- גרם אגוזי מלך גרוסים - אפשר גם לוז או פקאן (למלית הקינמון)

הכנה

1. העוגה מתאימה להכנה בתבנית עגולה קוטר 24 או תבנית סבתא.
2. מחממים תנור ל-180 מעלות.
3. בקערה גדולה טורפים את הביצים, שמנת חמוצה, שמנת מתוקה, חלב, תמצית וניל וסוכר לתערובת אחידה.
4. מערבבים את הקמח עם הסודה לשתייה, מוסיפים לתערובת הביצים וטורפים רק עד לקבלת בלילה חלקה ללא גושים.
5. מערבבים יחד את מרכיבי מלית הקינמון – סוכר לבן, סוכר חום וקינמון.
6. יוצקים 1/3 מהבלילה לתבנית, מפזרים מעל 1/2 מתערובת הקינמון ומעל מפזרים מחצית מכמות האגוזים.
7. חוזרים על הפעולה עם 1/3 נוסף של הבלילה ויתרת מלית הקינמון והאגוזים, מכסים ב-1/3 האחרון של הבלילה.
8. אופים כ-50 דקות, עד שקיסם יוצא יבש כמעט לגמרי והעוגה קפיצית למגע, שחומה וריחנית.
9. מצננים ומקשטים באבקת סוכר.
10. * ניתן לוותר על האגוזים ולפזר סוכר וקינמון בלבד

60 דקות

6 6