

## עוגת וניל בחושה עם תותים



## רכיבים

- ביצה גדולות
- 3/4 3/4 כוס סוכר לבן
- כוס שמן קנולה
- כוס חלב (או תחליף חלב צמחי)
- כוס קמח
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- שקית אבקת אפייה
- תותים טריים, חתוכים לקוביות
- כף קמח לבן

## הכנה

1. בקערה קטנה, מערבבים את קוביות התותים עם כף קמח. (הקמח מונע מהתותים לשקוע לתחתית העוגה).
2. בקערה גדולה, טורפים את הביצים עם הסוכר עד לקבלת תערובת תפוחה ובהירה.
3. מוסיפים את השמן והחלב בהדרגה, תוך כדי ערבוב. בקערה נפרדת, מערבבים את הקמח, אבקת הפודינג ואבקת האפייה. מוסיפים את תערובת היבשים לבלילה בהדרגה, תוך כדי ערבוב, עד לקבלת תערובת אחידה.
4. יוצקים את הבלילה לתבנית משומנת בקוטר 24 ס"מ ומפזרים את התותים מעל הבלילה.
5. אופים בתנור שחומם מראש ל-170 מעלות (חום עליון תחתון או טורבו) במשך כ-45-40 דקות, או עד שקיסם הננעץ במרכז העוגה יוצא יבש.
6. ניתן להשתמש בפירות אחרים שאוהבים, כמו פירות יער, אפרסקים או בננות. ואפילו שוקולד ציפס. אל תפחדו להשאיר אותה עוגת וניל ריקה - טעימה בכל מצב :) שומרים את העוגה בטמפרטורת החדר, עטופה היטב, עד 3 ימים.

60 דקות ⌚

6 6 ⊕