

עוגת קפה ואגוזים מולינו ללא גלוטן

רכיבים:

250 גרם תערובת "מולינו" להכנת מאפינס ועוגות בחושות (אריזה ורודה)

100 גר' סוכר (כחצי כוס)

100 גרם שמן קנולה/חמניות

3 ביצים

35 גרם שמנת חמוצה

2 כפיות נס קפה מומסות בכף מים רותחים

100 גרם אגוזי מלך קצוצים גס

אופן ההכנה:

- בקערת המיקסר שמים את כל החומרים מלבד האגוזים ומקציפים כ- 3 דקות במהירות גבוהה.
- מוסיפים את האגוזים ומערבבים רק לכמה שניות עד להיטמעות האגוזים בבלילה.
- שופכים לתבנית אינגליש קייק מרופדת בנייר אפייה ואופים כ- 45 דקות עד שקיסם הננעץ בעוגה יוצא יבש.