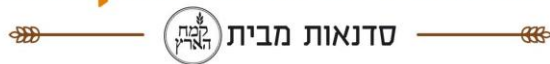


מתחם טחנת הקמח



עוגת תפוזים ללא גלוטן - מולינו ורוד

עוגה אחת - אינגליש קייק

רכיבים:

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

100 גרם שמן קנולה/חמניות

3 ביצים מופרדות

1 שקית סוכר וניל

100 גרם סוכר (חצי כוס)

1/2 כוס מיץ תפוזים

קליפה מגוררת מתפוז אחד

1 כפית אבקת אפיה

לסירופ (אופציונלי):

1/2 כוס מיץ תפוזים

1/4 כוס מים

2 כפיות סוכר

אופן ההכנה:

מקציפים את החלבונים וסוכר הווניל כ- 5 דקות עד לקבלת קצף תפוח.

בקערה נפרדת מערבבים באמצעות מטרפה ידנית חלמונים, שמן ומיץ תפוזים ומוסיפים לקערת המיקסר.

כשהתערובת אחידה מוסיפים את גרידת התפוז ומערבבים בצורת קיפול לפיזור אחיד.

מערבבים את תערובת המולינו וכפית אבקת אפיה, מוסיפים למיקסר ומקציפים עוד כדקה.

שופכים לתבנית אינגליש קייק מרופדת בנייר אפייה.

מכניסים לתנור שחומם מראש ל- 170 מעלות ואופים כ- 45 דקות עד שקיסם הננעץ בעוגה יוצא יבש.

להכנת הסירופ: מרתיחים את כל חומרי הסירופ יחד ומורחים את העוגה החמה כאשר היא יוצאת מהתנור.

אם לא רוצים סירופ, ניתן בהחלט לפזר אבקת סוכר

בתיאבון!

צילום: ניצן לוינסון שדה