

עוגת תפוזים דטובה

המצרכים:

4 ביצים מופרדות

3/4 כוס מים תפוזים

1/2 כוס שמן

1 שקית סוכר וניל

2 כוסות קמח אסם

11/2 כוס סוכר

קליפת תפוז מגורדת

אחטה:

1/2 כוס מים תפוזים

1/4 כוס סוכר

ההכנה:

1. להקציף 4 חלבונים בנפרד (הלבן)

2. לערבה במיקסר את כל החומרים יחד עם החלבונים. (הצהוב)

3. לקפל את הקציף הלבן מהחלבונים לתוך התערובת עם החלבונים.

4. לאפות כ- 40 ד' בחום בינוני.

5. להרחיח את חומרי הרטבה בסיר ולשפוק מיד את הרטבה על העמיה החמה.

בתאבון