

מתחם טחנת הקמח



עוגת מייפל ללא גלוטן

2 עוגות בתבנית אינגליש קייק

חומרים :

לתערובת:

- 1 כוס קמח MOLINO ורוד
- 1 כוס סוכר
- 4 ביצים
- גביע יוגורט/שמנת חמוצה (200 גרם)
- 2 שקיות אבקת אפייה
- חצי כוס שמן
- 2 כפיות וחצי תמצית וניל
- 2 כפות מייפל
- כפית וחצי אבקת קינמון

לציפוי:

- חופן שקדים מולבנים קלופים
- חופן פקאנים
- כפית אבקת קינמון

לסירופ:

- כף מייפל
- 2 כפות מים רותחים

אופן ההכנה:

תערובת:

1. מקציפים את הביצים יחד עם הסוכר.
2. מוסיפים את שאר הרכיבים ומערבבים עד לתערובת אחידה.
3. מעבירים את התערובת לתבנית.
4. מערבבים בקערה נפרדת את השקדים והפקאן עם הקינמון, ומפזרים מעל התערובת.
5. אופים בתנור שחומם מראש על 180° למשך 40-45 דק'.
6. הכנת הסיירופ: מערבבים את המייפל עם המים ומברישים את הסיירופ על העוגה כשהיא יוצאת מהתנור ועוד חמה.

💡 אופציה: לאחר שהעוגה מתקררת ניתן לפזר עליה אבקת סוכר.

בתיאבון!