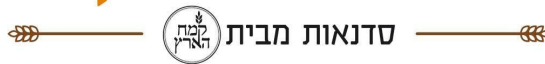


מתחם טחנת הקמח



עוגת וניל ושזיפים טבעונית ללא גלוטן

1 עוגה בתבנית אינגליש קייק

חומרים:

250 גרם קמח מולינו ורוד "קמח הארץ"

150 גרם סוכר חום בהיר

10 גרם אבקת אפייה

כפית חומץ

כפית תמצית / מחית וניל

200 גרם חלב סויה

110 גרם רסק תפוחים

50 גרם שמן נייטרלי / חמאה טבעונית

2 שזיפים

לקישוט: שקדים פרוסים ואבקת סוכר

הוראות הכנה:

1. בקערה מערבבים קמח, סוכר ואבקת אפייה.
2. מוסיפים חומץ, חלב סויה, רסק תפוחים ושמן ומערבבים עם מטרפה רק עד שהבלילה אחידה.
3. חותכים שזיף אחד לקוביות קטנות, מוסיפים לקערה ומקפלים פנימה.
4. משמנים תבנית אינגליש קייק ומעבירים אליה את הבלילה.
5. את השזיף השני חותכים בצורת מניפה ומסדרים מעל העוגה. מקשטים עם שקדים פרוסים.
6. אופים כ-45 דק על 170 מעלות (בתנור שחומם מראש ובלי לפתוח באמצע האפייה) עד ששיפוד שנועצים בעוגה יוצא עם פירורים בלבד.
7. מצננים ומפזרים אבקת סוכר.

בתיאבון!