

## עוגת תפוזים מולינו ללא גלוטן

### רכיבים:

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

100 גרם שמן קנולה/חמניות

3 ביצים מופרדות

1 שקית סוכר וניל

1/2 כוס מיץ תפוזים

גרידה מתפוז אחד

כפית אבקת אפיה

### לסירופ:

1/2 כוס מיץ תפוזים

1/4 כוס מים

2 כפיות סוכר

### אופן ההכנה:

- מקציפים את החלבונים וסוכר הוניל כ- 3 דקות עד לקבלת קצף תפוח.
- בקערה נפרדת מערבבים חלמונים, שמן ומיץ תפוזים ומוסיפים לקערת המיקסר.
- מערבבים את תערובת ה"מולינו" 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.