

עוגת דבש ללא גלוטן וללא סוכר

אמנם ללא גלוטן וסוכר, אך טעימה ועשירה עם מרקם אוורירי מעולה

מכון אברהמסון | | פורסם 12/09/11 19:22:30



צילום: דניאל לילה

לא אוהב



אוהב



87% אהבו, מה דעתך?

רמת קושי
כל אחד יכול

כשרות
כשר פרווה

זמן עבודה
רבע שעה

זמן הכנה
שעה

מרכיבים (8 מנות):

■ 5 ביצים מופרדות

■ ¼ כוס דבש

■ 1/3 כוס שמן

■ ½ כפית סודה לשתייה

■ 2 ½ כוסות שקדים טחונים דק (קלופים ולא קלויים)

■ ½ כפית קפה טורקי ב- ½ כוס מים

אופן ההכנה:

1. מקציפים את החלבונים לקצף יציב.

2. מקציפים את החלמונים, דבש, שמן, עד לשילוב המרכיבים. משלבים את הסודה לשתייה והקפה.

3. מקפלים בעדינות את השקדים לתערובת החלמונים.

4. משלבים את שתי התערובות ואופים ב-170 מעלות למשך 40 דקות, עד שהקיסם יוצא יבש.

5. מקררים, פורסים ומגישים.

מתכונים אלו מוגשים לציבור מטעם צוות המומחים של מכון אברהמסון , המכון הוותיק בישראל עם 26 שנות הצלחה ואלפי מטופלים בגמילה מעישון מסוכר ומגלוטן וגמילה מהתמכרויות. מומחי המכון אספו בסיוע לקוחותיו מגוון רחב של מתכונים ללא גלוטן וסוכר. מתכונים אלו גובשו לספר מתכונים חדש אשר ייצא בשבועות הקרובים בשיתוף רשת צומת ספרים ויימכר בחנויות הרשת עם עשרות מנות מקוריות וטעימות.

קישור לאתר המכון: [/http://www.abrahamson.co.il](http://www.abrahamson.co.il)