

עוגת קוקוס

מתכון לעוגת קוקוס בחושה רכה, עסיסית וטעימה – קערה אחת, ללא מיקסר.

תבנית אינגליש קייק

מצרכים:

2 ביצים

חצי כוס סוכר

שליש כוס שמן

כפית תמצית וניל

2/3 כוס מיץ תפוזים (מבקבוק לשתיה קלה)

3/4 כוס קמח תופח (או 3/4 כוס קמח רגיל מעורבב עם 3/4 כפית אבקת אפיה)

חצי כוס קוקוס

אופן הכנה:

-מחממים תנור ל180 מעלות ומשמנים תבנית אינגליש קייק.

-מערבבים את הביצים עם הסוכר. מוסיפים שמן, תמצית וניל, מיץ תפוזים ומערבבים. בסוף מוסיפים קמח וקוקוס ומערבבים קלות עד לאיחוד החומרים (מתקבלת תערובת דלילה).

-יוצקים את הבלילה לתבנית משומנת ואופים במשך 25-30 דקות, עד שקיסם יוצא נקי.

*לתבנית עגולה 24 או תבנית מלבנית 22X31 יש להכפיל את כל הכמויות. לגבי ביצים- אפשר לשים 3 ביצים גדולות או 4 ביצים קטנות. זמן האפיה יתארך ל 40-45 דקות.

אשמח לשמוע איך יצא לכם בתגובות למטה ☺

אהבתם? שתפו