

עוגת דבש בצ'יק במעבד מזון של קרין גורן

קרין גורן

עוגת דבש מהירה וקלה להכנה שמכינים בצ'יק בצ'ק במעבד מזון. עוגה פרווה בחושה ש"בוחשים" במעבד מזון ולא ידנית, כמו רוב העוגות מסוג זה, מה שהופך אותה למהירה בטירוף

מרכיבים	זמן הכנה	זמן כולל	קלוריות	כמות מנות
10	15 דק'	שעה		2



מצרכים להכנת עוגת

דבש

עוגת דבש

הגשה

1 כוס <u>סוכר לבן</u>	4 כפות <u>דבש</u>
1 כוס <u>דבש</u>	1 חופן <u>שקדים פרוסים</u>
3 <u>ביצים</u> L	
3/4 כוס <u>שמן קנולה</u>	
1 כפית <u>קינמון טחון</u>	
1 1/2 כוסות <u>קמח לבן</u>	
1 שקית <u>אבקת אפייה</u>	
1 כוס <u>תה חזק</u>	

אופן הכנה

- עוגת דבש: מחממים תנור ל-160 מעלות (הקפידו על חום זה, שהוא די נמוך - חשוב כדי שהעוגות לא יגלשו).
- במעבד מזון שמים סוכר, דבש, ביצים, שמן וקינמון ומעבדים דקה לתערובת אחידה ואוורירית. מוסיפים קמח ואבקת אפייה ומעבדים 5 שניות לאיחוד. מוזגים את התה הרוחת בזהירות תוך כדי עיבוד (דרך השרוול של המכסה) ומעבדים רק עוד 5 שניות לתערובת אחידה.
- מוזגים ל-2 תבניות אינגליש קייק משומנות.
- אופים 45-50 דקות עד שהעוגות תפוחות, שחומות וקפיציות למגע.
- סוד מתוק: לקבלת עוגת דבש שחומה עוד יותר, עם ציפוי דבש קצת דביק ונהדר - מזלפים 2 כפות דבש על כל עוגת דבש מיד כשהיא יוצאת מהתנור - הדבש מתחמם מחום העוגה והופך לנוזלי, ואז פשוט עם גב של הכף מורחים אותו מעל העוגה לציפוי. מפזרים מעט שקדים פרוסים.

מארחים? מתארחים? כל המתכונים והטיפים הכי מוצלחים שיש לראש השנה

מתכוני עוגות דבש שהם הרפתקה של טעמים:

[עוגת דבש ותמרים לחים בניחוח צ'אי מסאלה](#)

[עוגת דבש בקישוט טבעות תפוחים](#)

[עקיצת הדבורה - עוגת דבש עם קרם וניל ושקדים](#)

מתכונים נוספים מומלצים של קרין גורן

תוכן קולינרי ישראלי איכותי 

