

עוגת דבש על רגל אחת

קריין גורן

אוהבים עוגות לא מסובכות? קבלו מתכון של עוגת דבש על רגל אחת - ללא חומרים יקרים, ללא כמויות מטורפות, בלי ללכלך מיקסה, ממש פשוטה וטעימה



מרכיבים	זמן הכנה	זמן כולל	קלוריות	כמות מנות
12	20 דק'	שעה		1

מצרכים

עוגה

קישוט שקדים (לפני האפייה)

זיגוג דבש (אחרי האפייה)

1 ביצה L	2 כפות שקדים פרוסים	2 כפות דבש
5 כפות או 75 גרם שמן קנולה		
5 כפות או 100 גרם דבש		
5 כפות או 60 גרם סוכר לבן		
5 כפות או 75 גרם מים		
1/2 כפית קינמון טחון		
1/2 כפית קפה נמס		
1 כוס קמח לבן		
1 כפית שטוחה אבקת אפייה		
1/4 כפית אבקת סודה לשתייה		

אופן הכנה

- מכינים את העוגה: מחממים תנור ל-150 מעלות.
- בקערה טורפים היטב לאיחוד ביצה, שמן, דבש, סוכר, מים, קינמון ואבקת קפה.
- מוסיפים קמח, אבקת אפייה ואבקת סודה לשתייה וטורפים כמה שפחות, רק עד שהתערובת אחידה ללא גושים.
- משמנים תבנית אינגליש קייק ומוזגים אליה את תערובת העוגה.
- מקשטים בשקדים ואופים: מפזרים מעל שקדים פרוסים ואופים (חשוב שהחום יהיה נמוך - העוגה תופחת מאוד בתנור ויכולה לגלוש כשהחום גבוה) כ-40 דקות, להזהבה והתייצבות (עד שקיסם שנועץ במרכז יוצא יבש).
- מזגנים בדבש: מזלפים מעל דבש, מחכים חצי דקה (כדי שהדבש יתחמם מחום העוגה ויהפוך נוזלי) ומורחים בעזרת גב של כף.

עוגת דבש גבוהה וחגיגית

[בורקס תפוחים ודבש ברוטב יוגורט ודבש כמו של אושרי וירדן מ-MKR](#)

[מלכות ראש השנה - דובשניות של קבין גורן](#)

[רעיון למתנה לראש השנה - אפרסקים משומרים מלאים בטעם הקיץ](#)

מתכונים נוספים מומלצים של קריין גורן

תוכן קולינרי ישראלי איכותי 

