

עוגת קפוצ'ינו מצוינת בשלוש צבעים



עוגה רכה, יפה, פרווה וטעימה מאוד

6 ביצים שלמות

2 כוסות סוכר

1 כוס שמן

2 כפיות אבקת אפיה

1/2 כוס מיץ תפוזים

2 כוסות קמח

1 סוכר וניל

1/2 חבילה אינסטנט פודינג שוקולד

1 וחצי כפיות קפה מומס ב1 וחצי כפיות מים רותחים

לזיגוג:

1 כוס אבקת סוכר

1 וחצי כפיות קפה נמס

1 כף מים רותחים

3 כפות שמן

מחממים תנור ל180 מעלות

אם יש bundt pan משמנים היטב תבנית

מקציפים ביצים וסוכר ל10 דקות

מנמיכים את מהירות המיקסר ומוסיפים בהדרגה שמן, מיץ, אבקת אפיה, קמח

וסוכר וניל

מחלקים ל3 קערות (לי יצא כל קערה 450 גר')

לקערה אחת מוסיפים פודינג, מערבבים בתנועות קיפול עדינות מאוד ושופכים

לתבנית

לקערה שנייה מוסיפים קפה מומס וכף קמח, מערבבים בתנועות קיפול עדינות

ושופכים לתבנית

לקערה שלישית לא מוסיפים כלום ושופכים לתבנית

אופים בערך 50 דקות או עד שקיסם יוצא כמעט יבש