

עוגת שמן זית ותפוזים

⏱ 1 שעה | 🍽 עוגה אחת

✋ מבוגר בסביבה בזמן העבודה עם התנור

מה צריך?

- [ ] 3 ביצים
- [ ] 3/4 כוס שמן זית
- [ ] גרידה מ־2 תפוזים
- [ ] לזיגוג: אבקת סוכר ומיץ תפוזים
- [ ] כוס סוכר
- [ ] כוס מיץ תפוזים טרי
- [ ] 2 כוסות קמח תופח

איך מכינים?



מקציפים ביצים וסוכר 5 דקות, עד שהתערובת בהירה ותפוחה.



מוסיפים שמן זית בזרם דק, ואחריו מיץ וגרידה.



מקפלים פנימה את הקמח, יוצקים לתבנית קוגלהוף (או עגולה) משומנת, ואופים 40 דקות ב־175 מעלות.



מערבבים אבקת סוכר עם כמה כפות מיץ תפוזים, ויוצקים על העוגה המקוררת.

💡 **טיפ:** שמן זית פירותי ואיכותי מורגש בטעם – כדאי להשתמש בטוב שיש בבית.