כרטיס מתכון - עוגת גזר

מדפיסים, ממלאים ממי, ומצרפים לעוגה שנותנים במתנה



עוגת גזר ביתית



המתכון מספיק לשלושים מאפינס או לשלוש תבניות אינגליש קייק

מצרכים

- 5 ביצים
- כוס סוכר (חצי חום וחצי לבן, 200 גרם)
- קורט מלח
- 250 מ"ל שמן
- 350 גרם קמח תופח (או רגיל + כפית אבקת אפייה)
- כף קינמון
- 400 גרם גזר מגורד
- אגוזי מלך קצוצים (לא חובה)

אופן ההכנה

1. טורפים ביצים וסוכר עד שהסוכר נטמע.
2. מוסיפים את השמן לאט, תוך כדי טריפה.
3. מוסיפים את שאר החומרים, חוץ מהגזר.
4. מגרדים את הגזר בצד הדק של הפומפייה ומוסיפים לבלילה.
5. מחלקים לתבניות.
6. אופים בתנור שחומם מראש: תבניות אישיות 25–30 דקות, אינגליש קייק 40–45 דקות.

בתיאבון ובאהבה, _____

מדבקות ורצועות לעוגת גזר

עיגולים למאפינס ולעוגות אישיות (4.4 ס"מ) · רצועות לעטוף אינגליש קייק



עוגת גזר ביתית



נאפה באהבה



ט"ו בשבט שמח!



בתיאבון!



מתוק לך!



חג אילנות שמח



עוגת גזר ביתית



נאפה באהבה



עוגת גזר ביתית

נאפה באהבה על ידי _____





ט"ו בשבט שמח!

נאפה באהבה על ידי _____





מתוק לך!

נאפה באהבה על ידי _____

