סדנה־לי

עוגת תפוזים בחושה בלי מיקסר: מתכון לשתי תבניות

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
2 עוגות, כ־20 פרוסות	**15 דקות**	**40 דקות**	**שעה ו־15 דקות**

מצרכים

- ☐ 3 ביצים בגודל L
- ☐ 180 גרם סוכר
- ☐ 150 מ״ל שמן ניטרלי
- ☐ 240 מ״ל מיץ תפוזים
- ☐ קליפה מגוררת דק מתפוז שטוף אחד, רק החלק הכתום
- ☐ כפית תמצית וניל
- ☐ 280 גרם קמח לבן
- ☐ 10 גרם אבקת אפייה
- ☐ רבע כפית מלח
- ☐ מעט שמן לשימון התבניות

אופן ההכנה

1. **שלב 1**
   מחממים תנור ל־170 מעלות בחום עליון ותחתון. משמנים את התבניות ומרפדים את התחתית בנייר אפייה. מגררים את קליפת התפוז לפני שסוחטים אותו.

2. **שלב 2**
   טורפים ביצים וסוכר במטרפה ידנית כדקה. מוסיפים שמן, מיץ, גרידה וניל ומערבבים. אין צורך ליצור קצף תפוח.

3. **שלב 3**
   בקערה נפרדת מערבבים קמח, אבקת אפייה ומלח. מוסיפים לנוזלים בשני סבבים ומערבבים בעדינות רק עד שהקמח נעלם.

4. **שלב 4**
   מחלקים באופן שווה בין התבניות. לא ממלאים מעבר לכשני שלישים מגובהן. אופים יחד במדף האמצעי כ־35–40 דקות ובודקים כל תבנית בנפרד.

5. **שלב 5**
   העוגה מוכנה כשקיסם במרכז יוצא ללא בלילה נוזלית, עם מעט פירורים או נקי. מצננים לפחות 20 דקות לפני חילוץ וחיתוך. אם העוגה עדיין נוזלית, ממשיכים לאפות ובודקים במרווחים של כמה דקות.