סדנה־לי

עוגת גזר בחושה עם אגוזי מלך וקינמון

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
12 פרוסות	**20 דקות**	**45 דקות**	**שעה ו־35 דקות**

ציוד: תבנית עגולה בקוטר 24 ס״מ

מצרכים

- ☐ 300 גרם גזר קלוף מגורר דק
- ☐ 240 גרם קמח
- ☐ 10 גרם אבקת אפייה
- ☐ 3 ביצים
- ☐ 160 גרם סוכר חום
- ☐ 140 מ״ל שמן
- ☐ 80 מ״ל מים
- ☐ 80 גרם אגוזי מלך קצוצים
- ☐ כפית וחצי קינמון
- ☐ כפית תמצית וניל
- ☐ קורט מלח

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל־175 מעלות ומשמנים תבנית. מגררים גזר וקוצצים אגוזים.
2. טורפים ביצים וסוכר. מוסיפים שמן, מים ווניל ומערבבים.
3. מערבבים בנפרד קמח, אבקת אפייה, קינמון ומלח. מקפלים לנוזלים ואז מוסיפים גזר ואגוזים.
4. אופים 40–50 דקות עד שקיסם יוצא ללא בלילה רטובה. מצננים כחצי שעה לפני פריסה.