סדנה־לי

עוגת לימון בחושה ורכה עם יוגורט

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
10 פרוסות	**15 דקות**	**45 דקות**	**שעה ו־20 דקות**

ציוד: תבנית אינגליש קייק גדולה, כ־25 על 10 ס״מ

מצרכים

- ☐ 220 גרם קמח
- ☐ 2 כפיות אבקת אפייה
- ☐ 2 ביצים
- ☐ 150 גרם סוכר
- ☐ 200 גרם יוגורט טבעי
- ☐ 80 מ״ל שמן
- ☐ 40 מ״ל מיץ לימון
- ☐ כף גרידת לימון
- ☐ כפית תמצית וניל
- ☐ קורט מלח

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל־175 מעלות ומשמנים ומרפדים תבנית.
2. טורפים ביצים וסוכר. מוסיפים יוגורט, שמן, מיץ, גרידה וניל.
3. מערבבים קמח, אבקת אפייה ומלח ומקפלים לתערובת רק עד איחוד.
4. ממלאים עד כשלושת רבעי גובה התבנית ואופים 40–50 דקות עד שקיסם יוצא ללא בלילה. אם התבנית קטנה יותר, אופים עודף בכמה שקעים בנפרד. מצננים 20 דקות.