סדנה־לי

עוגת דבש בחושה עם תה ותבלינים

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

ציוד: תבנית עגולה בקוטר 22 ס״מ

מצרכים

- ☐ 250 גרם קמח
- ☐ 10 גרם אבקת אפייה
- ☐ 2 ביצים
- ☐ 160 גרם דבש
- ☐ 80 גרם סוכר חום
- ☐ 100 מ״ל שמן
- ☐ 150 מ״ל תה שחור חלש, מצונן
- ☐ כפית קינמון
- ☐ רבע כפית ג׳ינג׳ר טחון
- ☐ קורט מלח

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל־170 מעלות ומשמנים תבנית. מכינים תה ומצננים לטמפרטורת החדר לפני המדידה.
2. טורפים ביצים, דבש וסוכר. מוסיפים שמן ותה ומערבבים.
3. מערבבים קמח, אבקת אפייה, תבלינים ומלח ומקפלים לנוזלים עד איחוד.
4. יוצקים לתבנית ואופים 40–50 דקות, עד שקיסם יוצא ללא בלילה רטובה. מצננים לפחות 20 דקות.