



עוגת דבש רכה וטעימה

Slim-forever.com

[@slimforever.food](https://www.instagram.com/slimforever.food) / [@slimforever.diet](https://www.instagram.com/slimforever.diet)

הוראות הכנה:

1. מחממים את התנור לחום של 170 מעלות.
2. מערבבים בקערה קטנה את הקמח, אבקת אפייה עם הקינמון והציפורן.
3. מקציפים את החלבונים עד לקבלת קצף יציב.
4. מערבבים את החלמונים עם השמן, תמצית הווניל והדבש ומוסיפים לקצף.
5. מוסיפים באיטיות את הקמח תוך בחישה מתמדת.
6. מחלקים את התערובת לשתי תבניות אינגליש קייק, ואופים בחום בינוני במשך כ-30 דקות.
7. מחלקים כל תבנית אינגליש קייק ל-10 פרוסות.

הערות:

זמן הכנה: 10-15 דקות

בישול/אפייה: 30 דק' או עד שקיסם יוצא יבש

רכיבים:

- 5 חלבונים
- ½ כוס כמו סוכר או אבקת ממתיק אחר
- 3 כפות שמן סית
- 2 חלמונים
- 3 כפות דבש (60 גרם)
- 1 כוס קמח כוסמין (עדיף מלא)
- 1 כפית אבקת אפייה
- 1 כפית קינמון
- 1 כפית ציפורן טחון
- כפית תמצית וניל
- 20 אגוזי לוז לקישוט