

עוגה חלבית ללא גבינה בנגיעות רבת חלב



לקראת חג השבועות שבו נוהגים לאכול מוצרי חלב, אתם מזמנים להתנסות בהכנת עוגה חלבית מעניינת ושווה. היא קלה ופשוטה להכנה, וטעימה-טעימה, לכבוד החג הקדוש!

מה צריך?

- 2 ביצים שלמות
- כוס קמח
- 1/2 כוס סקר
- 1/2 כוס שמן
- 1/2 כוס חלב
- 1/2 חבילת אבקת אפיה
- 2 כפות פודינג וניל

לזלוף:

- 3 כפות רבת חלב
- כף מים



שפים קטנים // מגישה: נחמי // צילום: י' רוזנשטיין



1. נערבב את החמרים היבשים: הקמח, הפודינג, הסקר ואבקת האפיה יחד בקערה.



2. נערבב בקערה נפרדת את החמרים הרטבים: השמן, החלב והביצים.



3. נאחד את שתי התערובות לקערה אחת ונערבב.



4. נשפך לתבנית עגולה (או לתבנית מארחת - 'אינגליש קיק').



5. נערבב את רבת החלב עם המים.



6. נשפך את רבת החלב המדלדלת לשקית.



7. נגזר את קצה השקית.



8. נזלף מעל העוגה שבתבנית זלופים קפים.



9. בעזרת מבגר, נכניס את התבנית לתנור ונאפה בחרם בינוני עד ש'העוגה תקבל צבע נאה (כ-25 דקות).



והנה - העוגה מוכנה!
בתאבון!