

מרכיבים

תבנית אינגליש קייק
10 על 17 ס"מ

מצרכים

קמח אורז מלא - 100 גר'
קמח תירס - 60 גר'
קמח שקדים - 60 גר'
אבקת אפיה - 1.5 כפית
קורט מלח
מיץ תפוזים - 90 גר'
קליפת תפוז מוגרדת
חלב קוקוס (קרם) - 110 גר'
שמן קוקוס - 35 גר'
סירום אגבה/מייפל - 130 גר'
חמוציות טריות - 90 גר'
רוזמרין טרי חתוך - כפית
רוזמרין שלם - 1 יח'

אופן הכנה

1. לקערה מנפים קמחים, אבקת אפיה ומלח. מערבבים עם מקצפה.
2. בסיר קטן מכינים סירופ: מיץ תפוזים, קליפה, סירופ אגבה ורוזמרין שלם מביאי לרטיחה. מורידים מהגז ומשאירים במשך 15 דקות. מסננים לקערה (אנחנו צריכים רק את הסירופ שבישלנו)
3. לקערה עם סירופ מוסיפים קרם קוקוס חמים ושמן קוקוס מומס. מערבבים עם מקצפה.
4. מיחדים את כל המצרכים, יבשים ונוזלים. הבצק יוצא לא נוזלי מדי אך מתערבב בקלות.
5. חותכים רוזמרין ומוסיפים לתוך הבצק
6. מוסיפים לבצק את חמוציות (אם לקחתם קפוא אז איו צורך בהפשרה)
7. מערבבים את הכל ביחד. מורחים קצת שמן על התבנית ומוסיפים בצק.
8. מכניסים את הבצק לתוך התנור חומם מראש ל 180 מעלות ואופים 40-45 דק עד שהקיסם יוצא יבש עם חתיכות קטנות של בצק.
9. מצננים בתוך התבנית ורק אז מוציאים את העוגה



טבעוני



ללא גלוטן



ללא סוכר לבן