עוגת גזר

דיאנה יוסף



מצרכים לעוגה:

- 2 גזרים בינוניים, מגוררים דק (185 גרם)
- 1¼ כוסות אלולוז (240 גרם)
- 1 כוס שמן זית או שמן קוקוס (185 גרם)
- 3 ביצים בגודל L
- 1 כוס ועוד 3 כפות קמח כוסמין לבן (170 גרם)
- ⅓ כוס קמח שקדים (30 גרם)
- 1 כפית אבקת אפייה
- 2 כפיות קינמון
- מעט מלח
- 1 כוס אגוזי פקאן קצוצים (100 גרם)

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור ל־170 מעלות טורבו ומרפדים תבנית אינגליש קייק בנייר אפייה.
2. בקערה גדולה טורפים את האלולוז והשמן.
3. מוסיפים את הביצים בהדרגה וטורפים עד לקבלת תערובת אחידה.
4. מוסיפים את קמח הכוסמין, קמח השקדים, אבקת האפייה, הקינמון והמלח. מערבבים רק עד שהכול מתאחד.
5. מוסיפים את הגזר ואת רוב אגוזי הפקאן ומקפלים בעדינות.
6. מעבירים את הבלילה לתבנית ואופים במשך 45–55 דקות.
7. העוגה מוכנה כשקיסם הננעץ במרכזה יוצא עם מעט פירורים לחים.
8. מצננים את העוגה לחלוטין לפני שמוסיפים את הקרם.

מצרכים לקרם גבינת שמנת

- 70 גרם חמאה רכה
- ½ כוס אלולוז טחון דק (70 גרם)
- ⅔ כוס גבינת שמנת (150 גרם)
- ½ כפית וניל

אופן הכנת הקרם:

1. מקציפים את החמאה והאלולוז עד לקבלת תערובת בהירה ואווירית.
2. מוסיפים את גבינת השמנת והוניל ומקציפים לקרם חלק.
3. מורחים או מזלפים את הקרם על העוגה הקרה.
4. מקשטים באגוזי הפקאן שנותרו ומגישים.

espresso club

לקוחות VIP נהנים יותר!

אחריות נוספת על המכונה

משלוחים ללא עלות

אביזר לבחירה מתנה!

קפסולות במחיר מוזל

אספרסו קלאב
פשוט לשתות קפה
*4994