

## רכיבים

31X תבנית מלבנית קטנה בגודל 22

ביצים גדולות 3

3/4 כוס (150 ג') סוכר

3/4 כוס (180 מ"ל) שמן

כוס (220 מ"ל) מיץ תפוזים טבעי

כוס וחצי (210 ג') קמח לבן

כפית וחצי אבקת אפיה

חבילת (80 ג') אינסטנט פודינג וניל

חצי כוס (45 ג') קוקוס

אופן ההכנה:

מחממים תנור מראש ל-180 מעלות ומשמנים תבנית-

מערבבים (בעזרת מיקסר או מטרפה ידנית) את הביצים עם -  
הסוכר במשך כחצי דקה. מוסיפים שמן ומיץ ומערבבים

בקערית נפרדת מערבבים: קמח, אבקת האפיה, אינסטנט -  
פודינג וקוקוס. מוסיפים לתערובת ומערבבים קלות עד לאיחוד  
חומרים (שימו לב – ערבוב יתר פוגע באוויריות העוגה)

מעבירים את התערובת לתבנית משומנת ומכניסים לתנור החם. -  
אופים במשך כ-40 דקות, עד שקיסם יוצא יבש