

## עוגת תפוזים שוקולד וקינמון / ניקי.ב.

<http://www.nikib.co.il/cakes-dessert/orange-cakes/4420/>

נושא: מדידת מסה ונפח

### מצרכים:

- 4 ביצים גדולות מספר 1
- 200 גרם סוכר (כוס)
- 300 גרם קמח תופח (2 כוסות + 2 כפות)
- 3/4 כוס מיץ תפוזים סחוט טרי
- 3/4 כוס שמן
- קורט מלח
- כפית תמצית וניל
- כף שוקולית
- כפית קינמון
- כף סוכר חום דמררה



לכל הרגישים לגלוטן!!!  
באתר המתכונים יש הצעה להחליף ל:  
קמח אורז, קצת קורנפלור וקמח  
קונדיטור פלוס א. אפיה. שאר המצרכים  
זהה ויוצאת עוגה טעימה להפליא,  
אוורירית ויפה.

### אופן ההכנה:

1. לערבב ביצים, סוכר, מיץ, שמן, קמח, מלח, וניל לתערובת אחידה. להוציא כחצי כוס מהבלילה ולשמור בצד.
2. לערבב שוקולית, קינמון וסוכר חום, ולהוסיף לבלילה שהשארנו בצד.
3. לצקת קצת יותר ממחצית הכמות של הבלילה הבהירה. מעל לצקת את הבלילה הכהה ומעל להוסיף את שארית הבלילה הבהירה, לערבב מעט בשביל יצירת צורות.
4. חום בינוני 180 מעלות 45 דקות, או עד שקיסם יוצא נקי, לצנן.