

עוגת שקד ישראלי ולימון

המצרכים :

לתבנית עגולה קוטר 22 :

- 150 גרם חמאה רכה
- כוס וחצי (300 גרם) סוכר לבן
- 4 ביצים גודל L
- 4 כפות מיץ לימון
- קליפה מגוררת מלימון גדול
- כפית תמצית שקדים (או ליקר אמרטו)
- מכל (200 גרם) שמנת חמוצה
- כוס (140 גרם) קמח לבן
- כוס (100 גרם) קמח שקד ישראלי (שקדים טחונים)
- 2 כפיות אבקת אפייה

לציפוי :

- 1 כוס (120 גרם) אבקת סוכר
- חצי כפית תמצית שקדים או תמצית וניל
- 2-3 כפות מים חמימים

אופן ההכנה :

1. מחממים תנור ל-180 מעלות ומשמנים היטב תבנית אפייה.
 2. מקציפים חמאה וסוכר (במיקסר או בעזרת מטרפה), מוסיפים את הביצים וממשיכים להקציף.
 3. מוסיפים מיץ וקליפת לימון, תמצית שקדים ושמנת חמוצה ומערבבים.
 4. מורידים את מהירות המיקסר (או מפסיקים את ההקצפה במטרפה) ומוסיפים קמח, קמח שקדים ואבקת אפייה. מערבבים היטב לקבלת תערובת אחידה.
 5. מעבירים לתבנית ואופים 40-45 דקות, עד שקיסם שננעץ במרכז העוגה יוצא עם פירורים לחים עליו. מצננים.
 6. מערבבים בקערה אבקת סוכר, תמצית שקדים ו-2 כפות מים לתערובת משחתית במרקם שמזכיר טחינה סמיכה. אם צריך מוסיפים כף מים נוספת.
 7. מצפים את העוגה.
- ** אפשר לאפות את העוגה בתבנית 24, היא פשוט תצא קצת יותר נמוכה.

** לגרסה פרווה : ממירים את החמאה בכוס שמן קנולה ואת השמנת החמוצה בקרם קוקוס או שמנת צמחית באותה הכמות.

