

עוגת בחושה עם שקד ישראלי וקלמנטינות 'אורי'

החומרים (לתבנית מוארכת גבוהה: 27 ס"מ * 10 ס"מ * 8.5 ס"מ)



2 כוסות קמח כוסמין או קמח רגיל
1 כף קורנפלור (עמילן תירס)
1 שקית אבקת אפייה

1/2 כוס שקדים טחונים שקד ישראלי

1/4 כוס שקדים פרוסים מולבנים שקד ישראלי

3/4 כוס סוכר
קורט מלח
3 ביצים שלמות

1 כוס מיץ קלמנטינות 'אורי'
1 כף גרידת קלמנטינה 'אורי'
1 כפית גרידת לימון
3/4 כוס שמן חמניות או שמן זית ישראלי עדין (לציינו, פיקואל)
1 כפית תמצית וניל משובחת

***לציפוי ועיטור:**

2-3 כפות מיץ קלמנטינה 'אורי'
100 גרם אבקת סוכר

לפיזור:

1 כף קליפת מנדרינה מגוררת

אופן ההכנה:

1. שמים בקערה את הקמח, הקורנפלור, אבקת האפייה, השקדים הטחונים והפרוסים, הסוכר והמלח ומערבבים היטב.

2. בקערה בינונית מערבבים היטב את הביצים, מיץ וגרידת הקלמנטינות וגרידת הלימון. מוסיפים את השמן ותמצית הוניל ומערבבים היטב.

3. יוצרים גומה במרכז תערובת היבשים, ולתוכה יוצקים את הנוזלים בקנקן תוך כדי ערבוב ובחישה במערבל או במטרפה עד לקבלת עיסה אחידה וחלקה. משמנים היטב את התבנית ומעבירים לתוכה את עיסת הבצק. מחליקים את פני העיסה ומכניסים לתנור שחומם מראש לחום של 170 מעלות. אופים במשך כ-40-45 דקות או עד אשר קיסם הננעץ במרכז העוגה יוצא נקי ויבש. מוציאים את העוגה ומניחים על רשת קירור.

4. להכנת הציפוי: מניחים את כל החומרים בקערית ומערבבים לקבלת בלילה חלקה. מצפים את פני העוגה הקרה או הפושרת בציפוי ומחליקים לשכבה אחידה. מפזרים על פני העוגה את גרידת הקלמנטינה

*הערה – העוגה מוצלחת גם ללא הציפוי!