

צולת ט"ו בשבט

מצרכים:

- 1/2 כוס קמח מלא רגיל
- 1/2 כוס קמח מלא כוסמין
- 1/2 כוס מיץ תפוזים סחוט
- 1 כפית אבקת אפוייה
- 3 כפות שמן קנולה
- 1 כפית תמצית וניל
- קורט מלח וקינמון
- 1/2 כוס סוכר קניט/דמררה
- 3 ביצים

כוס וחצי פירות יבשים חתוכים (אגוזים, שקאן, צימוקים, מנעם, שזיץ וכו').

אופן הכנה:

לתוך מחבת מחוממת לחום בינוני מוסיפים את האגוזים והשקאן (יש לשבור אותם לחתיכות קטנות קודם לכן עם הידיים). קולפים אותם כדקה תוך כדי ערבוב קל עם מנת להדגיש את טעמם. לאחר מכן מניחים אותם בצד להצטנן. את שאר הפירות היבשים פורסים לחתיכות בעזרת סכין ומניחים בצד.

מנפים את שני הקמחים לתוך קערה יחד עם אבקת האפוייה, המלח והקינמון, מוסיפים את הסוכר ומערבבים קלות. לאחר מכן מוסיפים את שלוש הביצים יחד עם כפות השמן ורבע כוס מיץ תפוזים ומערבבים היטב. כעת יש להדק את הבליטה במידה והיא סמיכה מדי מוסיפים מעט מיץ תפוזים ומערבבים שוב, במידה והבליטה בעלת מרקם כשל יוארט סמיק אין צורך להוסיף נוזלים. כעת מוסיפים את כל הפירות היבשים (כולל האגוזים והשקאן) ומערבבים היטב עד שהם נטמעים בתוך הבליטה. את התערובת שופכים לתוך תבנית צרה (אינלטיס קייק) לאחר ששימנו אותה היטב (רצוי עם ספריי שמן). מניחים בתוך תנור שחומם מראש לטמפרטורה של 150 מעלות למשך שעה.

הערות:

- אני הוספתי כמעט את כל חצי הכוס של מיץ התפוזים. התערובת צריכה לעלות מהכף באיטיות.
- העולה הינה עולה דחוסה.

שיהיה לכם חג שמח ובתיאבון ☺