

עוגת יוארט בחושה – (לחם השבועות)



מצרכים:

- 1 1/2 כוס קמח כוסמין מלא.
- 1 כפית אבקת אפוייה.
- 1 כפית סודה לשתייה.
- 1/2 כפית מלח.
- 1 כוס יוארט באפלו 5%.
- 1/2 כוס שמן צמחי.
- 2 ביצים.
- 1 כפית תמצית וניל.
- 1 כוס סוכר קניט (3/4 אט רוזיט מתיקות עדינה).
- 1 כ"ף גרידת לימון (גרידה מלימון באדל בינוני).

אופן הכנה:

בקצרה מנפים את הקמח יחד עם אבקת האפוייה, הסודה לשתייה והמלח. בקצרה נפרדת מצרבהים עם הידיים את גרידת הלימון יחד עם הסוכר, עד אשר הסוכר נעשה רטוב מצט. מוסיפים לסוכר את היוארט, השמן, הביצים ותמצית הונויל ומצרבהים היטב. מוסיפים בהדרגה את תערובת הקמח ומצרבהים היטב עד אשר מקבלים בליטה אחידה. את הבליטה מצבירים לתבנית אינגליש קייק גדולה (כזאת שניתן להכין בה לחם) או לחילופין 2 תבניות רגילות קטנות אשר שומנו קודם לכן (רצוי לאבק עם מצט קמח פניט). מכניסים את התבנית לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות למשך כ: 45-50 דקות או עד אשר העולה הנהיבה ועברה את מבחן הקיסט היבש.

הערות:

אם בחרתם להשתמש ביוארט אחר, בדקו אם טעמו אינו חמצני כדי לקבוע האם להשתמש בכוס סוכר שלמה, או להסתפק ב-3/4. עבור יוארט באפלו תספיק גם 3/4 כוס.