

רכיבים:

1 כוס סוכר

4 ביצים

1 כף תמצית וניל

1 גביע שמנת קלה

1 גביע יוגורט 0%

2 כוסות גדושות קמח

1 שקיק (2 כפות) אבקת אפייה

20 שזיפים מגולענים וחצויים

אופן ההכנה:

1. שמים את הסוכר, הווניל והביצים במעבד מזון עם להב פלדה. מעבדים במשך $\frac{1}{2}$ דקה.
2. מוסיפים את השמנת, היוגורט, הקמח ואבקת האפייה ומערבלים עד שמתקבלת תערובת חלקה. מעבירים לתבנית עוגה משומנת ומקומחת.
3. חוצים את השזיפים ומניחים אותם על פני העוגה. (אין צורך להטביע אותם בעוגה, הם כבר ישקעו במהלך האפייה).
4. אופים בחום בינוני במשך 50-60 דקות.

הערה:

ניתן להחליף את השזיפים באפרסקים, תפוחים חמוצים ואפילו במנגו. ניתן גם להשתמש בפירות משומרים,

אולם בזהירות משום שהם מכילים הרבה סוכר !