

**רכיבים:**

½ כוס שמן

½ כוס דבש נוזלי

3 ביצים

2 כפיות קינמון

1 כפית תמצית וניל

½ כפית ציפורן

¼ כפית אגוז מוסקט

¼ כפית הל טחון 1

כפית אבקת קפה נמס - מומסת במעט מים

½ כפית קליפת לימון או תפוז מגוררת

200 גרם רסק תפוחים (1 כוס)

כוס וחצי קמח תופח 250

גרם גזר טרי מגורר (כ-4 גזרים בינוניים)

100 גרם צימוקים צהובים

100 גרם אגוזים קצוצים גס

**אופן ההכנה:**

1. מחממים מראש תנור לחום בינוני-גבוה. משמנים קלות תבנית שקעים של מאפינס.

2. בקערה גדולה או במיקסר טורפים יחד את השמן, הדבש והביצים. מוסיפים בהדרגה את כל יתר החומרים עד לקבלת עיסה אחידה וחלקה.

3. יוצקים לתבנית האפייה ואופים, במרכז התנור, כ- 25 דקות.

4. אופים רק עד שהעוגה משחימה קלות וקיסם שננעץ במרכזה יוצר יבש. 5. מצננים את העוגה ומגישים.