

## עוגות דבש אישיות

קערה 2	קערה 1
2 ביצים	כוס ורבע של קמח
חצי כוס סוכר	1 כפית אבקת אפיה
חצי כוס קבש	חצי כפית סוגר לשתיה
<b>לקישוט</b>	חצי כפית קינמון
אבקת סוכר	<b>בנוסף</b>
	חצי כוס קפה נמס חם



### אופן ההכנה:

מחממים תנור ל 180 מעלות.

מסדרים גדולה על תבנית את התבניות הקטנות

או שאופים בתבנית "אינגליש" אחת או בתבנית עגולה בקוטר 20 סנטימטר

מערבבים בקערה יחד את כל החומרים היבשים: קמח, אבקת אפיה, סודה לשתיה וקינמון.

בקערה נפרדת מערבבים היטב את הביצים, הדבש והסוכר.

מערבבים את תערובת הביצים עם הקמח, ואחרי שהם מעורבבים היטב, שופכים לאט את

הקפה החם ומערבבים לתערובת חלקה.

יוצקים את כל התערובת לקנקן (כדי שיהיה נוח לצקת), וממלאים את התבניות אבל לא יותר

משלושת רבעי גובה התבנית, כדי שלא יגלוש לאחר התפיחה.

אופים 30 עד 35 דקות ומוציאים.

מקררים מעט, מפזרים אבקת סוכר ומגישים.