

# עוגת משמש הפוכה



## חומרים

1/2 קילו משמש  
2 ביצים  
כוס סוכר  
3/4 כוס שמן  
2 כוסות קמח  
1 שקית א. אפיה  
1/3 כוס מיץ תפוזים או מים

תבנית עגולה 26 או מלבנית 20\*30

## הכנה:

מגלענים את המשמשים ומניחים אותם עם החור כלפי מטה בתבנית מרופדת בניר אפיה או משומנת. את הגוגו שומרים לילדים, כמובן.  
מערבבים בקערה את החומרים הרטובים, מוסיפים את הקמח ואבקת האפיה, ומערבבים עד לקבלת בלילה אחידה.  
שופכים את הבלילה על המשמשים שבתבנית.  
אופים 45 דקות בערך, עד שקיסם שננעץ בעוגה יוצא יבש, עם פירורים.  
מוציאים מהתנור, ומיד הופכים. כדי להפוך בקלות, מניחים מגש מעל התבנית והופכים את התבנית על המגש, מסירים בזהירות את התבנית ומקררים את העוגה. אפשר לפזר על העוגה שהתקררה אבקת סוכר, או שקדים פרוסים, או גם וגם...