רכיבים:

1 כוס דבש

1 כוס סוכר

200 גרם מרגרינה

2 ביצים

1 כפית קינמון

½ כפית ציפורן

1 כף תמצית שקדים

1 כפית תמצית רום

1 כף תמצית וניל

1 כף קליפת תפוז מגוררת

4 כוסות קמח

1 שקית אבקת אפיה

½ כוס אבקת קקאו

1 כוס צימוקים

1 כוס אגוזים קצוצים גס

½ כוס קליפות תפוזים מסוכרות

½ כוס חלב

לציפוי:

¼ כוס אבקת סוכר

¼ כוס אבקת קקאו

2 כפות מים

20 גרם מרגרינה מומסת

אופן ההכנה:

1 להכניס חומרים לסיר בישול קטן, לחמם על אש קטנה, עד להמסת המרגרינה, להעביר את הנוזל לקערה גדולה ולקרר מעט

2. ערבב היטב את החומרים בנפרד, להוסיף לתערובת ולבחוש.

3. לערבב את החומרים היבשים להוסיף לתערובת ולבחוש.

4. להוסיף ולבחוש עד שמתקבל בצק אחיד. לצקת את הבצק לתבנית משומנת לאפות בחום בינוני כ-50-60 דקות. להוציא מהתבנית לאחר צינון של כ- 15 דקות. ציפוי לבחוש היטב ולמרוח על העוגה המוכנה.