**עוגת סולת**

מצרכים:

לעוגה:

2 כוסות סולת

2 כוסות קמח

2 כוסות קוקוס

1 כוס מיץ תפוזים

1 כוס שמן

5 ביצים

1.5 כוסות סוכר

לסירופ:

כוס סוכר

כוס מים

אופן ההכנה:

מקציפים חלבונים עם סוכר לקצף יציב, מוסיפים באיטיות לאחר מכן את החלמונים עד כדיי הטמעה. לאחר מכן מוסיפים בהדרגה את ייתר המצרכים עד עיסה חלקה.

אופים בתנור שחומם מראש ל 180 מעלות 45 דקות או עד שקיסם יוצא יבש.

לסירופ:

בסיר קטן מביאים לרתיחה את הכוס מים עם הכוס סוכר עד שהסוכר נמס , כאשר העוגה מוכנה ועדיין חמה יוצקים מעל את הסירופ.