

עוגת סנדויץ' - מדהימה + טיפים

עוגת שוקולדי טעימה במיוחד שמתאימה לאירועים וגם לשבת

הבצק:

3 כוסות קמח
2 סוכר וניל
1 אבקת אפיה
1\2 כוס סוכר
1 ביצה
1 מרגרינה

- לערבב הכל ולעשות בצק. 2\3 בתבנית ו - 1\3 להקפיא

להמיס:

200 גר' שוקולד מריר מחולק לקוביות
1 מרגרינה
2 כפות קקאו
2 כפות קפה נמס
1\4 כוסות סוכר
1 סוכר וניל

4 ביצים שלמות
1 כף רום

אופן ההכנה:

- טיפ קטן: אני ממיסה את השוקולד בסיר על גבי אש הכי נמוכה שאפשר, ומנקה אותו טוב טוב לפני הבישול גם בפנים וגם מבחוץ וכך השוקולד לא נשרף מערבבת את זה כל הזמן בלי הפסקה, ואם טיפה מרגישים שקשה לערבב, אני שמה מיד מרגרינה וכך זה מרכך.

אח"כ אני מוסיפה את שאר החומרים **מלבד ביצים ורום**, אחרי שהכל מומס מורידה מהאש ומוסיפה את הביצים והרום ומערבבת טוב, אח"כ שופכת על הבצק ומעל זה מגרדת את הבצק ששמתי במקפיא בפומפיה עבה. אופה למשך 1\4 שעה על חום 180 מעלות. כדאי לשים לב כל כמה זמן ולראות מלעלה שנהיה צבע **בהיר** לא כהה, כי הטעם משתנה. בהצלחה רבה



מתכון לעוגת שמרים + טיפים

עוגת שמרים טעימה במיוחד שאני אוהבת לעשות אותה הרבה והיא נחטפת עוד לפני שאני מכניסה להקפאה.

הבצק:

- 1ק"ג קמח
- 2כפות שמרים יבשים
- 3\4 כוס סוכר
- 1סוכר וניל
- 1\3\4 כוסות מים פושרים
- 3ביצים
- 1כפית מלח
- 1\2\1 כוסות שמן

המילוי 1:

- 1\2 כוס מים
 - 1כוס שמן
 - 3 כפות או שקית אינסטנט פודינג וניל
 - 1כוס קקאו (כדאי לנפות את הקקאו לפני)
 - 1ביצה
 - 2כוסות סוכר
- אפשר להוסיף 2 כוסות קוקוס להסמכת המילוי, וכך יותר קל להשים את המילוי על הבצק.

מילוי 2:

- כפית קינמון
- כוס סוכר
- 2כוסות אגוזים טחונים

- למרוח שמן על העלה

סירופ: (כדאי לעשות את הסירופ בתחילת העבודה כדי שיתקרר)

- 1\2 כוס מים רותחים
 - 1\2 כוס סוכר
 - 1\2 סוכר וניל
- טיפה תמצית וניל

אופן ההכנה:

מערבבים את כל החומרים של הבצק עד שנהיה בצק רך ונוח לעבודה
לא צריך להמתין שיתפח, עובדים מיד.
 מחלקת את הבצק ל-8 ומרדדת עלה ושמה מילוי ושוב עושה את אותה פעולה
 אחרי שיש לך שתי פסים את שמה אחד מעל השני בצורה איקס ומסובבת בצד אחד וגם בצד השני- כמו צמה
 וכך עושה בפסים הבאים.
 יוצא לך 4 פסי עוגות שמרים מדהימים.
 אני שמה אותה בתבנית אינגליש קייק הכי ארוך וגדול שיש בחנות

אחרי שהם מוכנים את מכניסה לתנור ואופה למשך 1\2 שעה בערך 180 מעלות עד שיוצא לך חום בגוון כהה אבל לא מדי.
 כדי שזה יאפה גם מבפנים.
 מיד כשאת מוציאה את מברישה את הסירופ שעשית בתחילת העבודה וזה מראה מבריק, ומרשים.

בהצלחה רבה

עוגיות שוקולד צ'יפס נמוכות בפה + טיפים

2 1/2 כוסות קמח-(רצוי להוסיף טיפה יותר עם הבצק ממש דביק)
1 1/2 כוסות סוכר
1 כוס שמן
2 ביצים
כפית תמצית וניל/סוכר וניל
מעט א"א
כפית א. סודה לשתייה
1/2 כפית מלח
כפית קקאו
300 גר' שוקולד צ'יפס או 200 גר' שוקולד מריר חתוך לקוביות בינוניות

לערבב את כל החומרים במיקסר או ביד
- השוקולד לא נתפס בבצק ולכן צריך להדק אותם לבצק כשעושים עיגולים.

לעשות עיגולים קטנים וטיפה לכווץ אותם.

לאפות כ – 10 דק' בלבד, חום בינוני (150 מעלות)
בתנור שחומם מראש

בהצלחה רבה