



## לשבוע מטובה

א' טהלר

סגנון: מ' ליבוביץ צילום: ה' וולפסון



# מאפים לשנה דבש

ימי הרחמים והרצון כבר כאן, בבתי ישראל פושטים ניחוחות מתוקים של דבש מהולים בתפילה. שתחדש עלינו שנה טובה ומתוקה

גודל כוס: 200 מ"ל

## עוגת דבש ושוקולד בשכבות (ר' תמונה)

לבסיס:

- 3/4 כוסות קמח
- 1 כוס סוכר
- 2 שקיות סוכר וניל
- 1 שקית אבקת אפייה
- 1/2 כפית קינמון
- 1 כוס שמן
- 2 ביצים

לשכבת הדבש:

- 1 1/4 כוסות שמן
- 1 1/4 כוסות סוכר חום בהיר

אופן ההכנה:

לבסיס:

- ערבבי היטב את הרכיבים היבשים, הוסיפי את השמן והביצים וערבבי לבצק פירורים.
- רפדי תבנית ענק בנייר אפייה והדקי בצורה אחידה את בצק הפירורים לתחתית התבנית המרופדת.
- אפי בתנור שחומם מראש ל-180° במשך 15 דקות.

לשכבת הדבש:

- ערבבי את כל הרכיבים וצקי מעל הבסיס האפוי.
- המשיכי לאפות במשך 20 דקות בחום של 180°. צנני.

לציפוי:

- שברי את השוקולד לקוביות. הכניסי אותו ואת הקצפת לסיר קטן.
- ערבבי על גבי להבה נמוכה עד לקבלת קרם שוקולד חלק.
- צקי על העוגה והטי את העוגה לכל הכיוונים לקבלת ציפוי חלק.
- צנני. הקפיאי חלקית וחתכי במדויק לקוביות או למלבנים.

## מיני מאפינס דבש

- 1 1/4 כוסות שמן
- 1 1/4 כוסות סוכר חום בהיר
- 1/2 כוס דבש
- 3 ביצים
- 1 שקית סוכר וניל
- 1 כפית מלח
- 1/2 כפית קינמון
- 3 כוסות קמח
- 2 כפיות סודה לשתייה

אופן ההכנה:

- ערבבי היטב את כל הרכיבים, חוץ מהקמח והסודה לשתייה.
- ערבבי בנפרד את הקמח והסודה לשתייה. הוסיפי לבלילה וערבבי לבלילה סמיכה.
- בעזרת כפית מלאי תבניות מיני מאפינס עד ל-1/2 גובה של כל תבנית.
- לחלופין, רפדי תבנית שקעים מיני בעטרות נייר קטנות ומלאי אותן בבלילה עד ל-1/4 גובה של כל אחת.
- אפי במשך 15-20 דקות בתנור שחומם ל-180°.
- בזקי אבקת סוכר לפני ההגשה.

המאפים נשמרים היטב בהקפאה.