



לשבוע מטובה
א' טהלר

מגנון: מ' ליבוביץ צילום: ד' וולפסון



מאפים לשנה דבש

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

גודל כוס: 200 מ"ל

עוגת דבש ושוקולד בשכבות (ר' תמונה)

• 8 כפות דבש

• 5 ביצים

• 4 כפיות קפה נמס

• 3 כפיות שטוחות קקאו

• 10 כפות קמח

• 1 שקית סוכר וניל

• ¼ כפית קינמון

לציפוי:

• 200 גרם שוקולד מריר

• 1 מכל ריצ' - קצפת צמחית

לבסיס:

• ¾ כוסות קמח

• 1 כוס סוכר

• 2 שקיות סוכר וניל

• 1 שקית אבקת אפייה

• ½ כפית קינמון

• 1 כוס שמן

• 2 ביצים

לשכבת הדבש:

• ¼ כוסות שמן

• ¼ כוסות סוכר חום בהיר

אופן ההכנה:

לבסיס:

• ערבבי היטב את הרכיבים היבשים, הוסיפי את השמן והביצים

וערבבי לבצק פירורים.

• רפדי תבנית ענק בנייר אפייה וחדקי 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:

• שכרי 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. הקפאי חלקית וחתכי במדויק לקוביות או למלבנים.

מיני מאפינס דבש

• 1¼ כוסות שמן

• 1¼ כוסות סוכר חום בהיר

• ½ כוס דבש

• 3 ביצים

• 1 שקית סוכר וניל

• 1 כפית מלח

• ½ 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

לבבילה וערבבי לבבילה סמיכה.

• בעזרת כפית מלאי תבניות מיני מאפינס עד ל-¼

גובה של כל תבנית.

• לחלופין, רפדי תבנית שקעים מיני בעטרות נייר

קטנות ומלאי אותן בבבילה עד ל-¼ גובה של כל

אחת.

• אפי במשך 15-20 דקות בתנור שחומם ל-180°.

• בזקי אבקת סוכר לפני ההגשה.

המאפים נשמרים היטב בהקפאה.