



מ'ישה: חוי הימלמן

ה-מתכון של עוגת השמרים

עזבי רגע בצד את כל המתכונים שניסית עד היום או את אלו שלא צלחו, העוגה הזו הולכת להכניס אליך את השבת...
ניסיתי עשרות מתכונים של עוגות שמרים וללא ספק זוהי ה-עוגה. קלה, טעימה, מרשימה ומדויקת מבחינת הטעמים והאיזון. ובנוסף, קבלי טיפ מקצועי כבנוס: 4 תבניות אינגליש קייק - אפשר לחצות את המתכון.

לכצק:

• קילו קמח

• 2 כפות שמרים

• 1/2 כוס סוכר

• 1 שקית סוכר וניל

• 1.5 כוסות שמן

• 1 3/4 כוסות מים פושרים

• 3 ביצים

• 2 כפות מלח

מ'ית שוקולד:

• 1 חבילת פודינג וניל/ שוקולד

• 1.5 כוסות סוכר

• 1 כוס קקאו

• ביצה

• 1 כוס שמן

• 1/2 כוס מים

שטרויזל פירורים (לא חובה) אפשר להסתפק

בציאוז לבן):

• 1/2 כוס קמח

• 1/4 כוס סוכר

• טיפה שמן

הוראות:

ערבבי את כל חומרי הבצק בקערה והניחי להתפחה של שעה עד להכפלת הנפח.

ערבבי את כל חומרי המלית בקערה נפרדת.

למראה מקצועי-

רדדי בצק למלבן, מרחי את המלית וגלגלי לרולדה. חצי את הרולדה לשניים. הבריגי את שני החצאים ביחד כשהצד החתוך פונה כלפי מעלה ושימי בתוך התבנית.

טיפ כונוס: תמיד תהיתי איך הזיגוג בחנויות נשאר לבן ושלי הפך לשקוף כמה דקות אחרי שזילפתי על העוגה. קבלי את הזיגוג הבא שנשאר לבן ובוהק: ערבבי ריץ' עם אבקת סוכר עד לקבלת משחה לא דלילה ולא סמיכה מדי. זלפי מעל פני העוגה.

כתאכון ושבת שלום!!