



בראוניז טעימות

רכיבים:

- 4 ביצים
- 2 כוסות סוכר
- 1/3 כוס שמן
- 1/2 כוס מיץ תפוזים
- 1 כוס קמח מצה
- 1/4 כוס קמח תפוז"א
- 4 כפות קקאו
- קורט מלח

ניתן להמיר את כוס קמח המצה ב-1/4 כוס קמח תפוז"א.

אופן ההכנה:

- לטרוף לבלילה: ביצים וסוכר, ולהוסיף שמן ומיץ תפוזים
- לשים בקערה נפרדת את החומרים היבשים עד שמתקבלת עיסה סמיכה.

- 3/4 כוס שמן
- 1 כוס קקאו
- 2 כוסות סוכר
- 4 ביצים
- 1 וניל
- 2 כוסות קמח תפוז"א
- 1 שקית אפיה
- אבקת סוכר

שוקולד צ'יפס (להשתמש בקטנים ולא לשים הרבה).

הוראות הכנה:

- לערבב: שמן, קקאו, סוכר, להוסיף ביצים ולערבב היטב.
- להוסיף בהדרגה את שאר החומרים ובסוף את השוקולד צ'יפס.
- לשטוח בתבנית ולפזר א. סוכר.
- לאפות כ-10 דקות ע"מ שיצא רך.

עוגיות שוקולד פאדג'





- 7 ביצים
- 1.5 כוסות סוכר
- 1/2 כוס שמן
- 3/4 כוס מיץ תפוזים
- 1.2-1.5 כוסות קמח מצה
- 1 כוס קמח תפוז"א
- אפשר לשחק בכמויות.
- 1 אפיה
- להכין כטורט

ולהוסיף:

- 2-3 כפות קקאו
- 1/2-1/4 כוס יין
- 1/2 כוס סוכר

עוגת שיש מזונות



עוגת קוקוס ושוקולד מזונות

- | | |
|------------------------|------------------------|
| • 7 ביצים | • 1.5 כוסות סוכר רטוב: |
| • יבש: | • רטוב: |
| • 1 כוס קמח מצה | • חלמונים |
| • 3/4-1 כוס קוקוס | • חצי כוס שמן |
| • 1 אפיה | • 3/4 כוס יין |
| • 1 כף קמח תפוז"א | • מיץ מתפוז |
| • 100 ג' פירורי שוקולד | |

עוגת גבינה

- 3 גבינה
- 1 שמנת חמוצה
- 7 ביצים
- 1.5 כוסות סוכר
- 1 סוכר ווויל
- 5 כפות קמח תפוז"א

אופן ההכנה:

- לאפות 10 דקות על אש גבוהה להבה נמוכה.
- 80-90 דקות ולהנמיך את האש
- לשמן את סיר הפלא, לקרר לפני שמחלצים.

עוגת שוקולד

- להקציף:
- 7 חלבונים
- 1.5 כוסות סוכר
- לערבב בקערה יבשה:
- 1.25 כוסות קמח תפוז"א
- 1 אפיה
- 4-5 כפות קקאו
- 3/4 כוס קוקוס-לבחירה
- נוזלים:
- חלמונים
- 1/2 כוס שמן
- 3/4 כוס יין
- תפוז"ע מגורר