

בלונדי לימון

מאת: חוי הימלמן

קצת גיוון חייבים, לא??
האמת, לא הייתי מחסידות הלימון והטעם
החמוץ אבל כאן- נכבשתי. לא חשבתי שלימון
יכול להיות טעם מרענן כל כך!! שילוב הטעמים
בעונה הזו פשוט מושלם וכיפי. מעניין אותי אם
תתחברנה גם אתן :)
אגב, ההבדל בין סודה לשתייה ובין אבקת
אפייה מתבטא בעיקר במרקם. סודה לשתייה
נותנת מרקם נימוח יותר אבל לא כולן
מתחברות לטעם הלוואי שלפעמים יש לה.
כך שהבחירה בידכן. שימוש באבקת אפייה
יניב תוצאה יותר עוגתית אבל בין כך ובין כך
העוגה יוצאת טעימה ומרעננת ביותר!



איר?

מחממים תנור ל-175 מעלות.
מערבבים בקערה שמן, סוכר, ביצים, וניל, גרידת
לימון ומיץ לימון עם מטרפה עד לאיחוד.
בקערה נוספת מערבבים את הקמח,
הקורנפלור, הסודה לשתייה והמלח ומוסיפים
את היבשים לרטובים ומערבבים רק עד איחוד.
מעבירים לתבנית מרופדת בנייר אפייה
ומיישרים עם מרית. אופים 18-22 דקות בלבד
עד שהקצוות זהובים והמרכז עדין קצת רך.
מצננים.
בקערה קטנה מערבבים את ציפוי הלימון
ומזלפים מעל הבלונדי הקר.

- תבנית 20*30
- 3/4 כוס שמן
- 1 כוס סוכר
- 2 ביצים L
- כפית תמצית וניל
- גרידה מלימון גדול
- מיץ מחצי לימון
- 2 ורבע כוסות קמח
- 3 כפות קורנפלור
- חצי כפית סודה לשתייה (או 1 כפית אבקת אפייה)
- רבע כפית מלח
- לציפוי לימון:
- 1 כוס אבקת סוכר
- מיץ מחצי לימון
- מים- לפי הצורך בדילול



שמורה
קהילת העובדות החרדיות