



חיתוכיות 'הכל כלול' טעימות ונימוחות!

השבוע החלטתי לפנק אתכן בחיתוכיות 'הכל כלול' ואצלי 'הכל' כולל את כל הדברים הטעימים שאני אוהבת להכניס לעוגיות כמו שיבולת שועל, קוקוס, שוקוציפס, חתיכות שוקולד קצוץ ופקאנים- כמובן, שכל אחת יכולה להכניס את מה שהיא אוהבת בלבד אבל המתכון הזה מעולה וחד משמעית שווה טעימה.

אגב, מה אתן אומרות לתת לשבועות עוד מתכונים של גבינה או דווקא מנות אחרונות שהן פרווה?

בקיזור, תודה על הסבלנות ומחכה לשמוע מכן גם בהמשך:

שבת שלום!!

אופן הפכנה:

תכנית 20*30

- מחממים תנור ל-175 מעלות.
- מרפדים את התבנית בנייר אפייה.
- מערבבים בקערה גדולה: שמן, סוכר חום, ביצה, חלמון ותמצית וניל וטורפים היטב. מוסיפים את הקמח, קינמון, אבקת אפייה ומלח ומערבבים לאיחוד. מוסיפים את התוספות ומקפלים רק עד פיזור אחיד. הבלילה אמורה להיות סמיכה מאד, כבדה ועמוסה בתוספות.
- משטחים על גבי התבנית המרופדת ואופים ל-25 עד 30 דקות או עד שהשוליים יציבים והמרכז עדיין מעט רך.
- אחרי הקירור המרכז מתייצב.

- חצי כוס שמן
- 1 כוס סוכר חום כהה
- 1 ביצה + 1 חלמון
- 2 כפיות תמצית וניל
- 1 כוס קמח
- 3/4 כפית קינמון
- חצי כפית מלח
- שליש כפית אבקת אפייה
- 3/4 כוס שיבולת שועל
- 3/4 כוס קוקוס (אפשר קלוי)
- 1 כוס שוקולד (אני השתמשתי בחצי כוס שוקוציפס וחצי כוס שוקולד קצוץ)
- חצי כוס פקאנים קלויים בתנור ל-6 דקות.