



מ'ישה: חוי הימלמן

עוגת ריבה ופירורים

אז ככה, את המתכון הזה חיכיתי לכתוב לכן כבר מכמה סיבות:
נשארה לי ריבה מהמתכון של עוגיות הריבה וחיפשתי מתכון טוב ומגוון בשבילה
חיפשתי מתכון קליל, קייצי, טעים ואם אפשר גם קל
בלי בצקים פריכים, הקפאות, מרגרינה וחבריהם.

והנה, מצאתי! המתכון המושלם באמת. כל כך טעים וכל כך קלללל (אני יודעת שאני כותבת את זה
על רוב המתכונים שלי... :) ויש בו מרכיב סודי שעדיף שבאמת יישאר בסוד ביניכן לקערה אבל
הוא זה שמעניק את המרקם הנכון ואת הטעם המושלם (ולא, לא טועמים אותו בכלל...)
יש כאן עוד שכבה דקה של קוקוס שמוסיפה המון ולא תאמינו: אפילו ה-"אלרגי לקוקוס" שלי
נהנה מכל ביס: אין לה טעם מודגש בכלל ואל תוותרו עליה- היא עושה את כל ההבדל.
(לאילו שמסדרות עם קוקוס - אפשר להכפיל את השכבה)
עד כאן ההספדים (בקושי הצלחתי לצלם כמה חתיכות לפני שנגמרה...:) בטוחה שתיהנו ושתהיה
לנו שבת שלום!

לכזק:

• 1 3/4 כוסות קמח

• כפית אבקת אפייה

• חצי כוס סוכר

• 3/4 כוס שמן

• כף גדושה טחינה גולמית

• כפית תמצית וניל

• ביצה

למ'ית:

• חצי כוס קוקוס

• 1 כף אבקת סוכר

• ביצה

• כוס ריבה בטעם תות/משמש/דובדבן

• מחממים תנור ל-170 מעלות.

• מערבבים את כל המרכיבים בקערה עד לקבלת בצק
מגובש יחסית (יכול להיות שיהיה טיפה פירורי).

• מעבירים את רוב הבצק לתבנית ומהדקים לתחתית של
תבנית 23*23

• מערבבים בצלחת קוקוס, אבקת סוכר וביצה.

• מורחים ריבה על הבצק שבתבנית ומפזרים מעל את
תערובת הקוקוס. בעזרת יד לחה או כף משטחים את
התערובת לשכבה אחידה.

• בעזרת הידיים מפזרים את הבצק שנשאר לפירורים
דקים (אם צריך אפשר להוסיף טיפה אבקת סוכר)
ומפזרים מעל העוגה.

• אופים חצי שעה להזהבה. מניחים לצינון וחותרים
לקוביות קטנות.