



שמורה
קהילת העובדות החרדיות

מ'ישה: חוי הימלמן

עוגת שיש וניל תות

הקיץ התחיל וזו העוגה שאני מכינה לתחילת הקיץ.
עוגת שיש וניל עם ריבת תות איכותית, קלה, יפה, רכה וטעימה!!
אפשר גם להכין עם ריבת פטל- הצבע ממש חגיגה לעיניים!
בהצלחה ושבת שלום!!

אופן ההכנה:

- מחממים תנור ל-175 מעלות.
- בקערה טורפים ביצים וסוכר, מוסיפים שמן, מים ווניל ומערבבים שוב.
- מוסיפים את החומרים היבשים ומערבבים רק עד שהתערובת אחידה.
- שופכים את 2/3 מהבלילה לתבניות. לשליש הנותר מוסיפים את הריבה, המים והקמח עד לקבלת צבע ורוד אחיד.
- מערבבים עם סכין ליצירת אפקט השיש.
- אופים 35-40 דקות או עד שקיסם יוצא יבש.

2 תהנית אנגליש קייק

- 4 ביצים
- 1.5 כוסות סוכר
- 1 כוס שמן
- 1.5 כוסות מים
- 2 כפיות תמצית וניל
- 3 כוסות קמח
- 2 שקיות אבקת אפייה
- קורט מלח
- לתערובת התות:**
- ריבת תות איכותית - בכמות הרצויה
- לפי הטעם שלכן בערך 6 כפות ויותר
- 1 כף מים