



שמורה
היכל המסדות החרדיות הגדולה בישראל



מ'ישה: חוי הימלמן

עוגת שוקולד בייגלה

יש כאלה שמיד מבינים את השילוב, יש כאלה שהכי לא מבינים את השילוב ויש כאלה שינסו.
אני הייתי בקטגוריה האחרונה - והאמת, הופתעתי. ולטובה.
המתוק מלוח הוא שילוב חדש יחסית,
אבל הוא כבש ובגדול את כל עולם האפייה ויש אומרים שהוא ממכר.
אם עד עכשיו לא ניסיתן - אתן מוזמנות להתחיל. ממליצה בחום!
שבת שלום!!

הוראות הכנה:

- מחממים תנור ל-160 מעלות.
- מרסקים את הבייגלה לחתיכות קטנות עד אבקה- לפי הטעם.
- בקערה, מערבבים את כל החומרים.
- אופים כ-45 דקות להתייבבות. מצננים.
- בקערה, ממיסים שוקולד וחלב בפולסים של 30 שניות במיקרוגל.
- מערבבים היטב לרוטב חלק.
- שופכים על פני העוגה.

• תבנית אינגליש קייק

- 1 כוס קמח
- 1 כפית אבקת אפייה
- רבע כוס קקאו
- 3/4 כוס סוכר
- חצי כוס שמן
- 2 ביצים
- שליש כוס חלב סויה
- 3 כוסות בייגלה