

עוגיות שוקולד פאדג'

- ❖ $\frac{3}{4}$ כוס שמן
- ❖ 1 כוס קקאו
- ❖ 2 כוסות סוכר
- ❖ 4 ביצים
- ❖ 1 וניל
- ❖ 2 כוסות קמח תפוז"א
- ❖ 1 שקית אפיה
- ❖ אבקת סוכר
- ❖ שוקולד צ'יפס ולהשתמש בקטנים ולא לשוים הרבה).

הוראות הכנה:

- לערבב: שמן, קקאו, סוכר, להוסיף ביצים ולערבב היטב.
- להוסיף בהדרגה את שאר החומרים ובסוף את השוקולד צ'יפס.
- לשטוח בתבנית ולפזר א. סוכר.
- לאפות כ-10 דקות ע"פ שיצא רך.

בראנז' טעימות

- ❖ 4 ביצים
- ❖ 2 כוסות סוכר
- ❖ $\frac{1}{3}$ כוס שמן
- ❖ $\frac{1}{2}$ כוס מיץ תפוזים
- ❖ 1 כוס קמח מצה
- ❖ $\frac{1}{4}$ כוס קמח תפוז"א
- ❖ 4 כפות קקאו
- ❖ קורט מלח

ניתן להמיר את כוס קמח המצה ב- $\frac{1}{4}$ כוס קמח תפוז"א.

אופן ההכנה:

- לטרוף לבלילה: ביצים וסוכר, ולהוסיף שמן ומיץ תפוזים
- בקערה נפרדת את החומרים היבשים עד שמתקבלת עיסה סמיכה.

עוגת קוקוס ושוקולד מזונות

❖ 7 ביצים

❖ $1\frac{1}{2}$ כוסות סוכר

רטוב:

❖ חלמונים

❖ $\frac{1}{2}$ כוס שמן

❖ $\frac{3}{4}$ כוס יין

❖ מיץ מתפוז

יבש:

❖ 1 כוס קמח מצה

❖ $1-\frac{3}{4}$ כוס קוקוס

❖ 1 אפיה

❖ 1 כף קמח תפוז"א

❖ 100 ג' פירורי שוקולד

עוגת שיש מזונות מעולה

❖ 7 ביצים

❖ $1\frac{1}{2}$ כוסות סוכר

❖ $\frac{1}{2}$ כוס שמן

❖ $\frac{3}{4}$ כוס מיץ תפוזים

❖ $1\frac{1}{2}-1\frac{1}{4}$ כוסות קמח מצה

❖ 1 כוס קמח תפוז"א סה"כ $2-\frac{1}{4}$ כוסות אפער

לשחק בכמויות.

❖ 1 אפיה

להכין בטורט

ולחסיף:

❖ 2-3 כפות קקאו

❖ $\frac{1}{2}$ כוס סוכר

❖ $\frac{1}{2}-\frac{1}{4}$ כוס יין

בראונ'ז טעימות

- ❖ 4 ביצים
- ❖ 2 כוסות סוכר
- ❖ $\frac{3}{4}$ כוס שמן
- ❖ $\frac{1}{2}$ כוס מיץ תפוזים
- ❖ 1 כוס קמח מצה
- ❖ $\frac{1}{4}$ כוס קמח תפוז"א
- ❖ 4 כפות קקאו
- ❖ קורט מלח

ניתן להמיר את כוס קמח המצה ב- $\frac{1}{4}$ כוס קמח תפוז"א.

אופן ההכנה:

- לטרוף לבלילה: ביצים וסוכר, ולהוסיף שמן ומיץ תפוזים
- בקערה נפרדת את החומרים היבשים עד שמתקבלת עיסה סמיכה.

עוגת גבינה

- ❖ 3 גבינה
- ❖ 1 שמנת חמוצה
- ❖ 7 ביצים
- ❖ $1\frac{1}{2}$ כוסות סוכר
- ❖ 1 סוכר ווניל
- ❖ 5 כפות קמח תפוז"א

אופן ההכנה:

- לאפות 10 דקות על אש גבוהה להבה נמוכה.
- 80-90 דקות ולהנמיך את האש
- לשמן את סיר הפלא, לקרר לפני שמחלצים.

ובשנים קודמות נאפה על האש הבינונית בצד ימין 15 דקות על להבה גבוהה ועוד כשעה ו-50 דקות על להבה נמוכה.)

עוגיות טויבי

- ❖ 4 כוסות קמח תפוז"א
- ❖ 1 כוס שמן ובמקור $\frac{1}{2}$
- ❖ 1 כוס סוכר ובמקור $\frac{1}{2}$
- ❖ 2 ביצים
- ❖ $1\frac{1}{2}$ כוסות אגוזים/שקדים/שוקולד

קצוץ/קוקוס

הוראות הכנה:

לערבב הכל במעבד מזון, להניח להתקרר ולאפות
15 דקות.

(שנה שעברה הכנסתי רק מס' כפות קקאו.)

עוגיות שוקולד פאדג'

- ❖ $\frac{3}{4}$ כוס שמן
- ❖ 1 כוס קקאו
- ❖ 2 כוסות סוכר
- ❖ 4 ביצים
- ❖ 1 וניל
- ❖ 2 כוסות קמח תפוז"א
- ❖ 1 שקית אפיה
- ❖ אבקת סוכר
- ❖ שוקולד צ'יפס (להשתמש בקטנים ולא
לשים הרבה.)

הוראות הכנה:

- לערבב: שמן, קקאו, סוכר, להוסיף ביצים
ולערבב היטב.
- להוסיף בהדרגה את שאר החומרים ובסוף את
השוקולד צ'יפס.
- לשטוח בתבנית ולפזר א. סוכר.
- לאפות כ-10 דקות ע"פ שיצא רך.

טורט קפה ופירורי שוקולד

- ❖ 10 ביצים
- ❖ 3 כוסות סוכר
- ❖ $2\frac{1}{2}$ כוסות קמח תפו"א
- ❖ 2 סוכר וניל
- ❖ 3 כפיות קפה מומס ב-2 כוסות מים
- ❖ $\frac{1}{2}$ כוס שמן
- ❖ 100 ג' שוקולד מגורר

אופן ההכנה:

- להקציף: חלמונים+ 2 כוסות סוכר.
- להוסיף: קפה+ מים, שמן, סוכר וניל ואפיה.
- להקציף חלבונים+ 1 כוס סוכר.
- לסירוגין להוסיף חלמונים+ קמח תפו"א ולבסוף שוקולד.

עוגת שוקולד מצוינת

להקציף:

- ❖ 7 חלבונים
- ❖ $1\frac{1}{2}$ כוסות סוכר

לערבב בקערה יבשה:

- ❖ $1\frac{1}{4}$ כוסות קמח תפו"א
- ❖ 1 אפיה
- ❖ 4-5 כפות קקאו
- ❖ $\frac{3}{4}$ כוס קוקוס-לבחירה

נחלים:

- ❖ חלמונים
- ❖ $\frac{1}{2}$ כוס שמן
- ❖ $\frac{3}{4}$ כוס יין
- ❖ תפו"ע מגורר-לא נוסה