



שמורה

היכל המכרות החדשים הגדולה בישראל



מ'ישה: חוי הימלמן

עוגת שמרים מייפל ופקאן

עוגת שמרים מושלמת מבצק שאף פעם לא מאכזב וכבר הופיע בשמורה בעבר אבל הפעם- המילוי המושלם לחורף!!
זו העוגה המושלמת לפנק איתה את כל מי שבסביבה,
הבצק רך, נעים וקל לעבודה והמילוי פשוט טעיםסססס- גרסת שמרים שהיא חובה!!
בהצלחה ושבת שלום

אופן ההכנה:

- שמים את השמרים, הסוכר והמים בקערה ומערבבים להמסה.
- מוסיפים את שאר החומרים ולשים עד לבצק אחיד ורך.
- מתפיחים להכפלת הנפח- כשעה.
- בינתיים מכינים את המילוי, טוחנים את כל החומרים בנינג'ה או בבלנדר לתערובת אחידה.
- מחלקים את הבצק ל-4 חלקים. מרדדים כל חלק למלבן, מורחים את המלית ומגלגלים
- לרולדה. חוצים את הרולדה לשניים. מבריגים את שני
- החצאים ביחד כשהצד החתוך פונה כלפי מעלה
- מניחים בתוך תבנית אינגליש קייק ומתפיחים כחצי שעה.
- אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות ואופים עד להזהבה כ-45 דקות.
- כשהעוגות יוצאות מהתנור, מזלפים עליהם מייפל בנדיבות כשהעוגות עדין חמות.

כ-4 פסי אינגליש קייק

• קילו קמח

• 2 כפות שמרים

• חצי כוס סוכר

• 1 שקית סוכר וניל

• 1.5 כוסות שמן

• 1 3/4 כוסות מים

• 3 ביצים

• 1 כף מלח

למילוי:

• 2 כוסות פקאנים קצוצים דק

• חצי כוס סוכר

• 2 ביצים

• 4 כפות מייפל

לגליז:

• 4 כפות מייפל