



מ'ישה: חוי הימלמן

קאפקייקס וניל שתמיד מצליחים!

ללא מיקסר, עם 5 דקות ערבוב ויש לכן קאפקייקס וניל מושלמים לכל אירוע שהוא: הבן חוגג סיום? עם ציפוי אייסינג שוקולד וסוכריות צבעוניות הסיום יהיה טעים עוד יותר. הבת חוגגת בת מצווה? קצפת ורודה בזילוף על הקאפקייק עם קיסם שעליו כתוב המספר 12 - והאירוע ישודרג בכמה רמות וכמובן - לילדי החלאקה: קאפקייק מדורת ל"ג בעומר! כמה מקלות בייגלה לעצים, קצפת בצבעי אש למדורה - ואין לכן מדורה יפה מזו! בעיני המתכון המנצח באמת יהיה הפשטות של המתכון בתוספת היצירתיות שלכן! בהצלחה:

החומרים ל-24 יחידות

- 6 ביצים
- 1.5 כוסות סוכר
- 1 כוס שמן
- 1 כוס מיץ תפוזים או מים
- 2 כפות תמצית וניל
- 4 כפיות אבקת אפייה
- 3.5 כוסות קמח

איך מכינים?

- חממי תנור ל-180 מעלות.
- בקערה גדולה ערבבי עם מטרפה ביצים וסוכר. הוסיפי את שאר החומרים וערבבי עד לאיחוד בלבד (יכול להיות שישארו גושים קטנים וזה בסדר גמור).
- שפכי את התערובת לעטרות הנייר/ מנג'טים.
- אפי ל-20 דקות או עד שקיסם יוצא יבש.
- הניחי להצטננות.

נראה לי שהבאתי את המתכון של האייסינג וניל כמה פעמים אבל ליתר ביטחון: ערבבי חבילת אבקת סוכר (100 גרם) עם טיפונת מים חמים ועוד יותר טיפונת שמן. כלל שתדללי עם נוזלים האייסינג יהיה פחות יציב ולבן. (לאייסינג שוקולדי - הוסיפי כף קקאו ועוד טיפונת נוזלים)

ולגירסה הממש משודרגת ומקצועית: ערבבי בקערה 200 גרם אבקת סוכר + 1 חלבון + כף מיץ לימון.