

החיים באינסטנט

פעם, מזמן, לפני שהפכנו למשפחה גדולה, היה לנו קצת יותר זמן להשקיע, בבית / בתחביבים / בבילויים וגם בבישול. כן, אודה ולא אבוש, הייתי נהנית להיכנס למטבח ולהכין כל מיני מתכונים מסובכים עם אלף שלבים, שמלכלכים המון כלים. הייתי פותחת בחדווה את אחד מספרי הבישול, שאספתי במהלך השנים וטורחת שעות להכין מנות יפות ומיוחדות, עם שמות אקזוטיים, כמו במסעדות. השנים חלפו ועמן חלפו גם שעות הפנאי... ספרי הבישול עומדים מיותמים בארון ופסגת הקולינריה בארוחת הערב כוללת בדרך כלל: חביתה, טוסט וסלט, בווריאציה זו או אחרת... מסתבר שאחרי יום עבודה, איסוף מהגן ומבית הספר, הסעות לחוגים, קפיצה לסופר, גלישה ונדנוד בפארק, אין לי את הזמן ובוודאי לא הכוח להכין ארוחת גורמה מפוארת. לכן, בשלב זה, המתכון האולטימטיבי בשבילי, יכלול ארוחה בסיר אחד (הנה חסכנו בכלים) ולא יותר מעשר דקות הכנה (כך חסכנו זמן, כדי להספיק עוד וויש של ספונג'ה...)

אז הנה מתכון ממחלקת "חסכן בזמן ובכלים" ועדיין טעים ומפנק לא פחות...

עוגה בספל (ל-2 מנות)

מה צריך?

- 2 ביצים
- 5 כפות סוכר
- 1 כפית תמצית וניל
- 1/2 כוס קמח
- 1 כפית אבקת אפיה
- מעט מלח
- 6 כפות חמאה רכה / שמן
- 3 כפות גדושות חמאת בוטנים

מה עושים?

מערבבים ביצים, סוכר ותמצית וניל (אפשר ישר בספל). מוסיפים קמח, אבקת אפיה ומלח ומערבבים לבלילה חלקה. מערבבים גם חמאה (או שמן) וחמאת בוטנים. חשוב- לא למלא את הספל יותר מחצי הגובה!

איך עושים?

מכניסים כל ספל למיקרוגל לדקה עד דקה וחצי (תלוי בעצמת המיקרו שלכם). בודקים אם העוגה מוכנה. אם עדיין לא, מחממים עוד מספר שניות.

לטופינג מרשמלו - מפסיקים את פעולת המיקרו לאחר דקה ושמים מרשמלו אחד מעל העוגה. מחממים ל-20 שניות נוספות עד שהמרשמלו נמס.

לעוגת שוקולד - במקום חמאת בוטנים מוסיפים 16 קוביות שוקולד ו-2 כפות קקאו. זמן החימום לעוגת שוקולד יהיה בין 50 ל-80 שניות.

תהנו בכיף...
חביבה מור

