

הפתעות מתוקות

אורז סנדוויץ

כמו בכל בית בישראל, גם אצלנו בכל בוקר, מתחיל מסדר הסנדוויצ'ים. אני שואלת בהתלהבות: מי רוצה גבינה צהובה בכריך? אחת קטנה מצייצת: אני רוצה, אבל עם זיתים. בסדר, אין בעיה! גם אני רוצה זיתים, נשמע קולו של הבחור מכתה ב', אבל עם קוטג'. איכס, לא רוצה קוטג', אומרת הגדולה, בא לי גבינה לבנה. אמא, אפשר חומוס עם מלפפון חמוץ? שואלת השלישית. נו בוודאי שאפשר, העיקר שייאכלו. והבכור בכלל מעדיף טונה... וכך אני מוצאת את עצמי מכינה סנדוויץ' כבקשתך לכל ילד, ועל השיש מונחים, כמו חיילים, כל הממרחים והתוספות שהכיל המקרר. נו שוין, העיקר שהיו בריאים...

אז לכבוד שבת הכנתי כריך שכולם אוהבים!

עוגיות סנדוויץ

(אתשכחו מהעוגיות הקטנות צ'מ הקרם התצטייתי)



מה צריך? (לכ- 20 יחידות)

- 1.5 כוסות קמח
- 1/4 כפית מלח
- 170 ג' חמאה / מחמאה
- 1/3 כוס סוכר
- 1.5 כפות ליקר שוקולד
- כפית תמצית וניל טהורה
- 1 כף אבקת קפה נמס

מה עושים?

מערבלים חמאה וסוכר לקרם חלק. מוסיפים וניל וליקר ומערבבים. מוסיפים את הקמח והמלח ומערבלים במהירות איטית. ולבסוף את הקפה. מאחדים ביד לכדור בצק, עוטפים בניילון ושומרים שעתים במקרר.

מגלגלים מהבצק כדורים קטנים (בקוטר 2.5 ס"מ) ומניחים בתבנית עם נייר אפיה. אופים כ-15 דקות עד שהעוגיות מזהיבות בתחתית.

איך עושים?



מכינים קרם שוקולד: 1/2 כוס קצפת צמחית, 2 כפות אבקת קפה, 150 ג' שוקולד מריר / לבן, 3 כפות חמאה, 1 כף ליקר שוקולד. ממיסים את כל החומרים בכלי על אדים ומערבבים עד שנוצר קרם אחיד. כשהקרם מצטנן ומתייצב, מורחים בכפית או בשק זילוף מעט קרם בתחתית עוגיה ומצמידים עוגיה שניה. כדאי לשים במקרר עד שמתייצב. אפשר לשמור עד שבוע בכלי אטום.

תודה ל-150 הפסקת האוכל הכי מתוקה שהיתה לכם...

בתאבון, חביבה מור



המדור באדיבות "שוגרלה"

עוגות ועוגיות מעוצבות

דגנאות מתוקות לילדים ומבוגרים

www.sugarela.com • 052-2895580