

שקולות טעים עם טרה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת דרור עוגת רפאלו



8

לשמן טוב את התבנית שהעוגה לא תידבק לדפנות ותצנח.



שעה



המרכיבים:

4 ביצים
כוס סוכר
כוס קמח
חצי כוס קוקוס טחון
כוס שקדים טחונים
3/4 כוס חלב
חצי כוס שמן
שקית אבקת אפיה
חבילת שוקולד לבן
1 שמנת מתוקה להקצפה
חצי פחית קרם קוקוס
חבילת אינסטנט פודינג ווניל

אופן הכנה:

מקציפים 4 חלבונים + 3/4 כוס סוכר בקערה נפרדת מערבבים 4 חלמונים, 1/4 כוס סוכר, חצי כוס קוקוס טחון, כוס קמח, כוס שקדים טחונים, חצי כוס שמן, אבקת אפיה ו3/4 כוס חלב. מחברים את שתי שתערובות בתנועות קיפול עדינות. אופים בתבנית קוטר 22 על 170 מעלות למשך 45 דק. לקרם מקציפים חצי פחית קרם קוקוס, שמנת מתוקה, אינסטנט פודינג ושוקולד לבן מומס.

מכסים את העוגה מכל הצדדים בקרם מדביקים
קוקוס ומקשטים.

