

שקודות טעים עם טרה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת קוצ'יין פאי שמנת וגבינה



8



שעה וחצי אפיה



המרכיבים:

- לבסיס:
- 4 כפות חמאה
- 3 כפות סוכר
- 1 ביצה
- 1 כוס קמח
- 1/2 כפית אבקת אפיה
- למלית:
- 110 גרם גבינת שמנת
- 1 ביצה
- 1.5 כפות סוכר
- 1 כפות קמח
- 1 כוסות חלב
- 1/4 כפית תמצית וניל
- 1/2 לימון סחוט

אופן הכנה:

הבסיס:
חממו את התנור ל180 מעלות.
ערבבו את החמאה והסוכר. הוסיפו את הביצה. נפח יחד קמח ואבקת אפיה. הוסיפו לקערה וערבבו עד שהתערובת אחידה וחלקה. שמנו תבנית פאי ורדדו לתוכה את הבצק כך שהוא מכסה את תחתית וצידי

התבנית.

המלית:

מעכו את גבינת השמנת עד שהיא רכה. הוסיפו ביצה,
סוכר וקמח. ערבבו. הוסיפו חלב, תמצית וניל, ומיץ
מהלימון. ערבבו את התערובת עד שהיא חלקה.
שפכו לתוך הבסיס והכניסו לתנור לשעה וחצי עד
שבמרכז יציב. לאחר צינון ניתן להוסיף תוספות לפי
טעמים האישיים!
בתיאבון!

