

שקודות טעים  
עם טרה!  




# המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת חנאן עוגת אלפחורס לשבועות



7



הכי טעימה וקלילה



20 דק



# המרכיבים:

לקחת כוס סוכר. חמאה. ביצה. 2 חלמונים  
כוס וחצי קורנפלור + חצי כוס קמח + חצי כף אבקת  
אפייה.

מוס שוקולד לבן וקוקוס:

200 גרם שוקולד לבן + רבע כוס חלב  
3 שמנת מתוקה כוס חלב וחבילה אינסטנט וניל  
ציפוי ריבת חלב:

חצי צנצנת ריבת חלב ו2 כפות חלב  
קישוט:  
קוקוס

# אופן הכנה:

אופן הכנה – עוגת אלפחורס בקלי קלות  
שלב 1

בקערה לעבד 100 גר חמאה+חצי כוס סוכר + ביצה  
+ 2 חלמונים + כוס וחצי קורנפלור + חצי כוס קמח +  
חצי כף אבקת אפייה, לבצק אחיד  
להדק לתחתית התבנית.לאפות ב160 למשך 20  
דק.לצנן מעט

למרוח חצי צנצנת ריבת חלב על תחתית הבצק  
החמימה

לפזר מעל 2 כפות קוקוס לצנן לגמרי



שלב 2

להכין מוס שוקולד לבן וקוקוס  
במיקרו להמיס 200 גרם שוקולד לבן + רבע כוס חלב  
ולצנן

במיקסר להקציף 3 שמנת מתוקה כוס חלב וחבילה  
אינסטנט וניל לקרם רך. להוסיף כוס קוקוס ואת  
תערובת השוקולד הלבן להקציף קלות לאיחוד  
לישפוך לתבנית ולצנן למשך הלילה או לפחות 4  
שעות בהקפאה (אם אין זמן)

שלב 3

להכין ציפוי ריבת חלב ולצפות  
שזה אומר לחמם במיקרו חצי צנצנת ריבת חלב ו2  
כפות חלב לתערובת קצת פושרת עירבוב קל ולימזוג  
על העוגה. להקפיא ל10 דק כדי שהציפוי יתייבב  
בסוף לנתק את העוגה מהתבנית לקשט את השוליים  
בקוקוס