

שקודות טעים עם טרה!



# המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת מאור עוגת בלינצ'יס ללקק את האצבעות



8 סועדים



להגיש קר



# המרכיבים:

בלינצ'ים:

2+3/4 כוסות קמח (רגיל)

3 כפות סוכר לבן

1/2 כפית מלח שולחן

3 כוסות חלב

4 ביצים

1 כפית תמצית וניל

4 כפות שמן קנולה

למילוי:

3 גביעי גבינה לבנה

חצי א. פודינג וניל

3 סוכר וניל

לאפייה:

1 מיכל שמנת להקצפה 38%

1 כפית קינמון טחון

1 כפית קליפת תפוז מגוררת

3 כפות אבקת פודינג וניל

# אופן הכנה:

לבלינצ'ים:

בקערה מניחים את הקמח עם הסוכר, המלח, החלב, הביצים, תמצית הוניל ושמן הקנולה.

טורפים היטב עד לקבלת מלית אחידה.  
מחממים מחבת נון סטיק או משומנת מעט.  
בעזרת מצקת קטנה מעבירים מעט מן המלית אל  
המחבת ומשטחים את המלית לכל קוטר המחבת.  
מטגנים במשך כ- 2 דקות ומסירים מהאש.  
חוזרים על הפעולה עם יתר המלית.  
למילוי:

מורחים את הבלינצ'יס בממרח הגבינה המתוקה.  
מגלגלים כל בלינצ'יס לשבולל קטן.  
בתבנית עגולה מניחים את השבוללים כאשר הם  
צמודים אחד לשני.  
לאפייה:

בקערה מערבבים את השמנת, הפודינג, הקינמון  
וקליפת התפוז עד לקבלת מסה אחידה.  
מוסיפים את המסה מעל הבלינצ'יס.  
אופים במשך כ- 20 דקות בחום של 180 מעלות.  
לאחר האפייה, פורסים את העוגה למשולשים  
ומגישים עם אבקת סוכר מעל.  
חג שמח ☒