

שקויות טעים עם טרה!



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת עמר גביניות



עוגות מכינים עם המון 12 סועדים
אהבה ורגש



שעה
וחצי



המרכיבים:

- 1 ק"ג קמח אסם שמרים
- 4 ביצים
- 1 כוס סוכר
- 1 נטורינה
- גרידה מקליפת לימון
- 1 כוס ח"פ מים פושרים
- 1 כף ת.וניל
- למילוי:
- 4 חבילות טוב טעם
- 1 פודינג וניל צרפתי
- 1 כוס סוכר
- 1 סוכר וניל
- כף ת. וניל

אופן הכנה:

ללוש את כל המצרכים לבצק שיהפוך לרך ונעים ולא דביק. לעטוף בניילון ולקשור להתפיה כחצי שעה עד 45 דק'.

לערבב את חומרי המילוי היטב ולשים בצד. לאחר התפחה ללוש שנית את הבצק, לחלק לחמישה חלקים שווים, כל חלק לרדד לצורת מלבן ולחתוך ריבועים.

מכל חתיכה לקחת כף גדושה מהמילוי ולהניח על
הבצק ולסגור קצוות מנוגדים, להניח על נייר אפייה
להבריש ביצה מעל כל ריבוע.
כך להכין שאר הבצקים להכניס לתנור חם מראש
180 למשך 20/25 דק/ובתום האפייה לפדר את
העוגה באבקת סוכר.

