

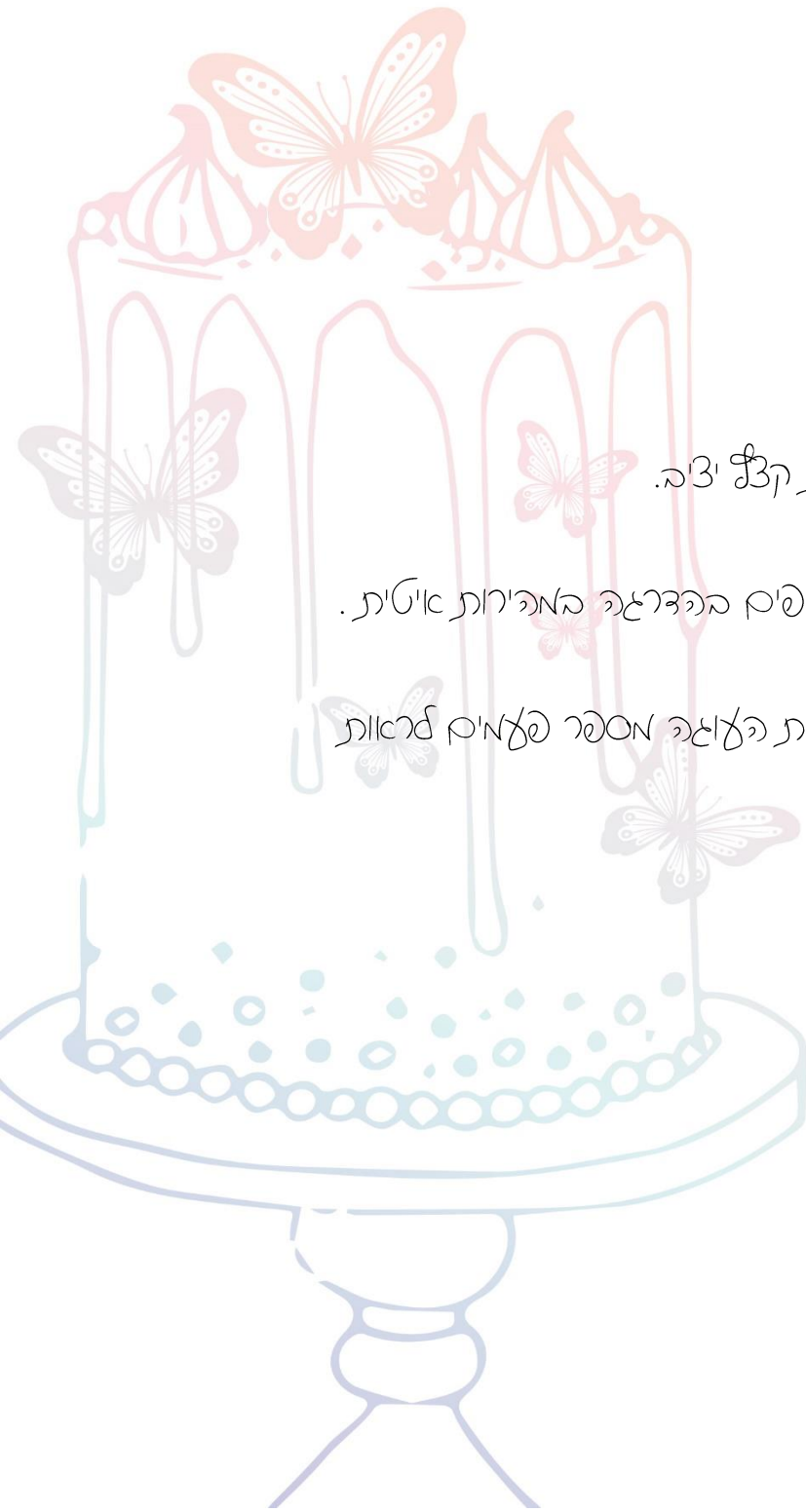
צוגת וניל

מצרכים:

- 4 ביצים
- 3¼ כוס סוכר
- 1½ כוס שמן
- 1 כוס חלב
- 1½ כוס קמח
- 1½ שקית אבקת אפייה
- 1¼ כפית מלח
- 3 כפות אבקת אינסטנט

אופן הפכנו:

- מקציפים ביצים וסוכר עד דקהצת קצב יציב.
- מוסיפים את החומרים הרטובים.
- מנפים את החומרים היבשים והמוסיפים בהדרגה במהירות איטית.
- 160- מעלות עד מצב טורבו.
- לאחר שצד יל מדבוק עם ליפוד את הצוגה מספר פעמים עדאות להצוגה יהלף דגמרי".



צאת לוקמד

• מצרכים:

- 2.5 כוסות קמח מנושה
- 1 1/4 כוסות סוכר -
- 3/4 כוס לוקמית או קקאו ניתן גם עלילות גם חצי חצי
- 1 לקית אבקת אפייה
- 1 כפית אבקת סודה דלתיה
- 4 ביצים
- 1 כוס שמן
- 2 כוסות מים

• אופן הפכנה

מקצימים ביצים וסוכר עד קצף יציב.
דאחר מכן מוסיפים את החומרים בטרואים במהירות איטית (לאט לאט)
מוסיפים ממחצית ביבליים וממליכים עד רכה - מוסיפים את לאר ביבליים
עד רכה תלרובת חלקה.
אופים 160- מעלות לעד וחצי עד מצב טורבו.
דאחר לעד יל עבדוק עד ליפוד את העוגה מספר פעמים עראות לפעוגה
יבליה עגמר".

