חלה לשבת

זמן ההכנה: שעה וחצי

מצרכים:

2 ו- 1/4 כוסות מים פושרים

2 כפות סוכר

3/4 כוס סוכר

1 קילו קמח

1 ביצה

1/2 כוס שמן

2 כפיות מלח

אופן ההכנה:

ערבבו את המים והשמרים, לחכות 10 דקות להוסיף את שאר החומרים ולערבב בצורה מתונה, כשהבצק אחיד להעביר לתבנית מרווחת, לכסות במגבת ולהתפיח לשעה- שעה וחצי.  
כשהבצק הכפיל את נפחו נחלק אותו לשלושה חלקים שווים (להכנת חלות), או לחלוקה כלשהי כרצונכם האישי.

לאחר מכן תנו לחלות לתפוח עוד קצת... הכניסו לתנור בחום 180 מעלות.

שבת שלום 🌹😊

עוגיות שוקולד צ'יפס \ 40 עוגיות

רמת קושי: קלה

זמן ההכנה: שעה

חומרים: "סוכר לבן", "סוכר חום", "שמן", "תמצית וניל", "קמח", "אבקת אפייה", סודה לשתייה", "מלח" , "שוקולד מריר"

מצרכים:

3/4 כוס סוכר לבן

3/4 כוס סוכר חום

3/4 כוס שמן

1 כפית תמצית וניל

2 ו 1/2 כוסות קמח

3/3 כפית אבקת אפייה

3/4 כפית סודה לשתייה

1 כפית מלח

1 חבילת שוקולד מריר קצוץ

אופן ההכנה:

מחממים את התנור לחום 180 מעלות, הכניסו לקערה את שני סוגי הסוכרים, שמן וערבבו. הוסיפו את המצרכים עד לקבלת תערובת אחידה, (ניתן להכניס למקרר לחצי שעה כדי להקל על הכנת צורת העוגיות) צורו עיגולים בגודל האהוב עליכם הכניסו לתנור ל- 25 דקות. מומלץ לחכות כמה דקות אחרי הוצאת העוגיות מהתנור כדי שהעוגיות יהיו קריספיות וטעימות 👍😁 בתיאבון!!!!!!!!!

עוגת גבינה של ממי / תבנית גדולה

רמת קושי: קל

זמן הכנה: שעה

חומרים: "גבינה לבנה", "ביצים", "שמנת מתוקה", "סוכר וניל", "קמח", "סוכר", "חלב", "פודינג וניל"

מצרכים:

750 גרם גבינה לבנה

6 ביצים

250 גרם שמנת מתוקה

2 שקיות סוכר וניל

3 כפות קמח

1 כוס סוכר

אופן ההכנה:

הכניסו לקערה את כל המוצרים, ערבבו עד לקבלת תרכובת אחידה, הכניסו לתנור ואפו לחצי שעה בערך, לאחר הוצאת העוגה מהתנור חכו להתקררות.  
לאחר מכן מרחו את השכבה העליונה.

להכנת השכבה העליונה הקציפו: 250 גרם שמנת מתוקה, כוס חלב, פודינג וניל (חבילה בגודל בינוני)

עוגיות שבולת שועל

רמת קושי: בינונית

זמן ההכנה: שעה

מצרכים:

100 גרם חמאה רכה  
1/3 כוס סוכר לבן  
1/3 כוס סוכר חום כהה  
1 ביצה  
1 כפית תמצית ווניל  
3/4 כוס קמח  
3/4 כוס שיבולת שועל מהירת הכנה  
1/2 כפית מלח  
1/2 כפית אבקת סודה לשתייה  
1/2 כוס חמוציות קצוצות  
1/2 כוס אגוזים קלויים קצוצים  
1/2 כוס שוקולד קצוץ\ שוקולד צ'יפס (100 גרם)

אופן ההכנה:

**אופן הכנה:**

* לחמם תנור ל-180 מעלות.
* להכניס לקערת ערבוב את החמאה הרכה, הסוכר הלבן והסוכר החום ולערבב היטב עם כף עץ עד שהסוכרים נטמעים בחמאה. אפשר גם לערבב במיקסר עם וו גיטרה כ- 3 דקות.
* להוסיף את הביצה ולערבב היטב. להוסיף תמצית ווניל ולערבב.
* להוסיף את הקמח, שיבולת שועל, מלח, אבקת סודה לשתייה. לערבב את התערובת עד שמתקבלת תערובת כמעט אחידה.
* להוסיף את החמוציות, אגוזים ושוקולד ולערבב עד שמתקבלת תערובת אחידה ולא יותר מזה.
* בעזרת כף גלידה בקוטר 4 ס”מ או בעזרת הידיים (עם ידיים רטובות מעט), ליצור כדורים ולהניח על גבי תבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה במרווחים של כ-2 ס”מ בין עוגיה לעוגיה.
* בעזרת ידיים רטובות לשטח את העוגיות.
* להכניס לתנור (כל פעם נגלה אחת של תבנית) ולאפות את העוגיות כ-10-12 דקות, או עד שהעוגיות משחימות.
* להוציא מהתנור, לתת לעוגיות להצטנן על-גבי התבנית 2 דקות ולהעביר אותן לצינון מלא על-גבי רשת.
* לשים את העוגיות בצנצנת או קופסה אטומה. נשמרות עד 2-3 ימים.

עוגיות שוקולד ובייגלה

רמת קושי: בינונית-קשה

זמן ההכנה: שעה וחצי

מצרכים:

200 גרם חמאה רכה בטמפרטורת החדר (אם שכחתם להוציא מהמקרר, לחמם את החמאה כ-10 שניות במיקרו עד שהיא רכה)  
2/3 כוס סוכר לבן  
2/3 כוס דחוסה סוכר חום כהה  
2 ביצים (M או L)  
2 כפיות תמצית ווניל  
3/4 1 כוסות קמח  
1/4 כוס אבקת קקאו  
1 כפית אבקת סודה לשתייה  
1 כפית מלח  
300 גרם שוקולד קצוץ גס (בסרטון שמתי 200 גרם שוקולד מריר ו-100 גרם שוקולד חלב)  
1 כוס בייגלה

אופן ההכנה:

**אופן הכנה:**

* לחמם תנור ל-180 מעלות.
* להכניס לקערת מיקסר עם וו גיטרה את החמאה הרכה, הסוכר הלבן והסוכר החום ולערבב על מהירות גבוהה כ- 3 דקות, עד שהסוכרים נטמעים היטב בחמאה ונהיית תערובת חלקה ומעט בהירה.
* להנמיך את המיקסר, להוסיף את הביצים, כל פעם ביצה אחת ולערבב היטב בין כל הוספה. להוסיף תמצית ווניל ולערבב. (יכול להיות שתצטרכו להפסיק את פעולת המיקסר כדי לגרד מהצדדים של הקערה את החמאה כדי שתתערבב היטב)
* להעביר את הקמח והקקאו במסננת ולהוסיף לקערת המיקסר את הקמח, הקקאו, המלח ואבקת סודה לשתייה, לערבב את התערובת כמעט עד הסוף, שעדיין יהיו בה גושים של קמח.
* לקחת חופן (כחצי כוס) מהשוקולד ולשמור בצד. לקחת חופן (כחצי כוס) מהבייגלה ולשמור בצד ואת הבייגלה שנשאר לפורר מעט בידיים.
* להוסיף את השוקולד והבייגלה (חוץ ממה ששמרנו בצד) לקערת המיקסר ולערבב עד שמתקבלת תערובת אחידה ולא יותר מזה.
* בעזרת כף גלידה בקוטר 4 ס"מ או בעזרת הידיים (עם ידיים רטובות מעט), ליצור כדורים ולהניח על גבי תבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה במרווחים של כ-3 ס"מ בין עוגייה לעוגייה .
* להניח על פני כל עוגייה בייגלה אחד וכ-2 חתיכות מהשוקולד ששמרנו בצד.
* להכניס לתנור (כל פעם נגלה אחת של תבנית) ולאפות את העוגיות כ-8-10 דקות, או עד שקצוות העוגייה יציבות והאמצע טיפה עדיין רך.
* להוציא מהתנור, לתת לעוגיות להצטנן על-גבי התבנית 2 דקות ולהעביר אותן בעדינות לצינון מלא על-גבי רשת.
* לשים את העוגיות בצנצנת או קופסה אטומה. נשמרות עד 2-3 ימים.

עוגת שמרים טעימהה

רמת קושי: קשה

זמן ההכנה: שעתיים

**מצרכים:**

לבצק:  
1/2 קילו קמח (500 גרם)  
1 כף שמרים יבשים  
1/4 כוס סוכר  
1/2 כפית מלח  
100 גרם חמאה רכה  
1 ביצה + 2 חלמונים (עדיף בטמפ' החדר)  
1 כוס חלב

למילוי שוקולד:  
200 גרם חמאה  
200 גרם שוקולד מריר שבור לקוביות  
1 שקית אבקת סוכר (100 גרם)  
1/2 כוס אבקת קקאו  
1 כפית תמצית וניל  
1 כפית קורנפלור  
1/4 כפית מלח

100 גרם שוקולד חלב קצוץ לפיזור מעל המילוי- לא חייב אבל ממש ממליצה לשים, זה מוסיף המון

* אפשר להחליף את מילוי השוקולד בכל ממרח שוקולד שאוהבים (נוטלה, שחר…..)

לסירופ סוכר:  
1/4 כוס סוכר  
1/4 כוס מים  
1 כפית מיץ לימון סחוט

לזיגוג ביצה:

1 ביצה, מעט מלח, 1 כפית מים

אופו ההכנה:

**אופן הכנה:**

הכנת הבצק:

* להניח את החלב בכלי שמתאים למיקרוגל ולחמם כ-20-30 שניות עד שיהיה חמים אבל לא רותח.
* להוסיף לחלב את החמאה הרכה ולערבב. למעוך ולפרק את החמאה לגושים. החמאה לא צריכה להתערבב לגמרי עם החלב, זה בסדר אם יש גושים של חמאה.
* להעביר את הקמח דרך מסננת לתוך קערת המיקסר. להוסיף לקערה את השמרים, סוכר ומלח. לשים וו לישה ולהפעיל את המיקסר לכמה שניות לערבוב החומרים היבשים.
* להוסיף את הביצה והחלמונים. להפעיל את המיקסר על מהירות נמוכה ולהתחיל להוסיף את תערובת החמאה והחלב. להגביר מעט את מהירות המיקסר למהירות נמוכה בינונית (אצלי זה שלב 3-4) וללוש את הבצק 10 דקות עד שהבצק נפרד מדפנות הקערה ובתחתית עדיין נדבק לקערה.
* לשמן מעט קערה גדולה. ליצור מהבצק כדור ולהעביר אותו לקערה המשומנת. לשמן מעט את פני הבצק, לכסות את הקערה בניילון נצמד ולהתפיח כשעה וחצי-שעתיים או עד שהבצק מכפיל את נפחו.

הכנת המילוי:

* להניח את החמאה והשוקולד המריר בקערה בינונית ולחמם במיקרוגל כ-2 דקות.
* לתת לשוקולד והחמאה לעמוד כמה שניות ולערבב עד שכל השוקולד נמס ומתקבלת תערובת חלקה ואחידה.
* להוסיף לתערובת את אבקת הקקאו, תמצית וניל, קורנפלור, אבקת סוכר ומלח. לערבב הכול עד שמתקבלת תערובת אחידה. לכסות את הקערה בניילון נצמד ולתת לתערובת להתקרר על השייש.

הכנת סירופ הסוכר:

* להניח בקלחת או בסיר קטן את הסוכר, מים ומיץ לימון. להביא לרתיחה על אש בינונית, להעביר לאש הכי קטנה ולבשל כ-7-10 דקות. לתת לסירופ להצטנן.

הרכבה ומילוי:

* את השלב הזה ראו כיצד אני מדגימה בסרטון מדקה 11:47 עד 20:10.
* לאחר עיצוב העוגות, להניח אותן בתבניות אינגליש קייק מרופדות בנייר אפייה, לכסות את שתי העוגות במגבת ולתת להן לתפוח כחצי שעה- שעה או עד שהן כמעט מכפילות את נפחן.
* בינתיים לחמם תנור ל-180 מעלות.

אפייה:

* בקערה קטנה לטרוף היטב את הביצה עם המלח והמים.
* בעזרת מברשת למרוח בעדינות את הביצה על העוגות.
* להכניס לתנור לאפייה של כ-25-30 דקות או עד שהעוגות משחימות יפה.
* ברגע שמוציאים את העוגות מהתנור, למרוח עליהן את סירופ הסוכר. לתת לעוגות להצטנן.
* להוציא מהתבנית ולהגיש. אפשר להקפיא את העוגות כשהן עטופות היטב.