

הכל על עוגת שמרים

10-12 פסים



אופן ההכנה:

- מכינים תערובת התפחה ממיץ ושמרים ומניחים בצד.
- מכניסים לקערה את הבצק.
- שופכים מעל את תערובת ההתפחה ומעבדים מעט את הבצק.
- מוסיפים את הביצים וממשיכים לעבד.
- מוסיפים שמן וסוכר ומעבדים עוד 1-2 דקות.
- מוסיפים את המלח ומעבדים עוד כ 5 דקות.
- מעבירים להתפחה עד להכפלת הנפח.
- מערבבים את חומרי המלית.
- מחלקים את הבצק ל-10-12 כדורים, מרדדים כל כדור לחולדה, מורחים מלית ומגלגלים.
- מעבירים לתבנית אינגליש קייק
- אופים בחום של 180 מעלות כ-30 דקות
- לחמניות אישיות ושושונים אישיים אופים כ-20 דקות
- לגירסאות הנוספות עיינו בבלוג בפוסט "הכל על עוגת שמרים" בהוראות ובתמונות.
- אני אוהבת לאחסן את העוגות עטופות בניילון במקפיא ולחמם מעט במיקרו לפני ההגשה.

למלית וניל:

- חממו את כל חומרי המלית בסיר תוך כדי ערבוב מתמיד (תכינו את הידיים) עד שהמלית מסמיכה ורותחת, בודקים את זה ע"י 3 בועות שמנסות לעלות בקרם.
- מעבירים לקערה נקייה ומקררים היטב, כשהקרם מקורר שוברים אותו ע"י טריפה חזקה עם מטרפה עם כף עד שהמרקם קרמי ונעים.

© כל הזכויות שמורות לברוכי קופטייל.

ניתן להשיג עוד מתכונים באתר:

www.bbruchy.com

בצק:

- 1 ליטר מיץ
- 90 גר' שמרים
- 2.5 ק"ג קמח
- 3 ביצים
- 1 כוס סוכר
- 1 כוס שמן
- 5 כפיות מלח
- 2 חב' פודינג וניל

מלית קקאו קלה להכנה:

- 1 כוס קקאו
- 2 כוסות סוכר
- מעט שמן

מלית שוקולד מושקעת:

- 1 מרגרינה רכה
- 1 שוקולד מריר רוזמרי
- 4 כפות קקאו
- 3/4 כוס סוכר
- 1 סוכר וניל

מלית וניל זריזה, מומלץ להכין יום לפני:

- 500 מ"ל חלב סויה בטעם וניל/שקדים/קוקוס
- 3 כפות תמצית וניל
- 3 ביצים
- 75 גר' סוכר
- 2 כפות גדושות קורנפלור

ציפוי סירופ סוכר:

- 1/2 כוס סוכר
- 1/2 כוס מים
- מרתחים את הסוכר עם המים עד לקבל נוזל שקוף (דקה במיקרו, אבל בכלי חסין)

פירורי שטויזל:

- 2/3 כוס קמח
- 2/3 כוס סוכר
- 2 כפות שמן
- מערבבים מעט ומפוררים בידיים