



אוברת המתכונים של בנות דרו"ר

- 1..... סלט בורגול - סימה
- 2 סלמון - אסתר
- 2 מאק אנד צ'יז - אסתר
- 2 קינואה חלבי - אסתר
- 3 בצק לפוקצ'ות או פיצה - רחלי
- 4 פסטה רוזה - אושר
- 5 מרק לקוסקוס - הלל
- 7 פיצה ביתית - אביטל הימלשטיין
- 9 עוגת גבינה ללא אפיה - טליה
- 10 פנקייק קל להכנה - אילה
- 11 כדורי שוקולד - רות
- 12 עוגת גבינה קלה וטעימה - אסתי
- 13 עוגת גבינה פירורים - נילי
- 14 עוגיות אלפחרוס - פאר
- 15 קינוח קרם קפה וגבינה - מיכל
- 17 עוגת שמנת ולוטוס - שירה
- 19..... עוגת שמרים שוקולד וקוקוס - נויה
- 22 וופל בלגי - אודל
- 23 אלפחרוס - אביטל סרור
- 24 מילקשייק עוגיות אוראו - עדי
- 25 פסטה רוזה - נועה כהן
- 26 פסטה מוקרמת עם בטטה או פטריות - אביטל חגמה

מצרכים:

- | | |
|--------------------|-------------------------|
| 1/4 כוס מיץ לימון | 2/3 כוסות בורגול |
| 1/4 כפות מלח | 4 בצל ירוק, חתוך דק |
| 1/4 כפית פלפל שחור | 2 כוסות פטרוזיליה קצוצה |
| | 1/4 כוס נענע טריה קצוצה |
| | 1/2 כוס עגבניות קצוצות |
| | 1/2 כוס סלרי קצוץ |
| | 1/2 כוס שומר קצוץ |
| | 3 כפות שמן זית |

איך מכינים?

1. כסו הבורגול במים והשרו במשך 30 דקות
2. ערבבו בנפרד את השמן, מיץ לימון, מלח ופלפל
3. הוסיפו לבורגול את שאר המצרכים והרוטב
4. ערבבו
5. שימו במקרר למשך 30 דקות



3 מתכונים ב3 שלבים

המתכון של אסתר

סלמון טעים ומהיר

1. שמים את הסלמון בתבנית
2. מוסיפים לימון, שום, קצת חמאה, שום שמיר, פלפל ומלח
3. אופים בחום של 180 מעלות ל30 דקות



מאק אנד צ'יז

1. מכינים פסטה ומוסיפים לה קצת חמאה
2. בסיר נפרד על אש בינונית מערבבים: קצת חלב, רוטב עגבניות, תרד, מלח, פלפל, אורגנו, בזיליקום, שום, בצל, פלפל אדום
3. מוסיפים לרוטב גבינה צהובה ומערבבים עם הפסטה

קינואה חלבי

1. שוטפים את הקינואה במים
2. שמים את הקינואה בסיר עם מים רותחים ומבשלים ביחס של כוסות מים לכל כוס קינואה
3. כשהמים רותחים מוסיפים 2 כפות חמאה, 2 כפות רוטב סויה, מלח, פלפל, שום ומוסיפים גבינת פרמזן או כל גבינה אחרת

בצק לפוקצ'ות/ פיצה

המתכון של רחלי

מצרכים:



- 1 קילו קמח
- 4 כפיות שמרים יבשי/ חצי קוביה
- 2 כפות סוכר
- 2 כפיות מלח
- 8 כפיות שמן זית
- 2+2/3 כוסות מים/ חלב (מים פושרים- חמימים)
- אפשר שום כתוש

איך מכינים?

- 1. לערבב בקערה: קמח, שמרים וסוכר
- 2. ליצור גומה ולשפוך לתוכה את המים/ החלב, שמן ומלח (ושום)
- 3. ללוש היטב
- 4. להתפיח 40 דקות
- 5. לאפות בחום 180° ל 20 דקות

מצרכים:

חבילת פסטה מבושלת (500 גרם)
 מיכל שמנת מתוקה או שמנת לבישול (250 גרם)
 2 שיני שום כתושות
 1/2 כוס עגבניות מרוסקות מקופסת שימורים
 (ניתן להמיר ב-100 גרם רסק עגבניות + 1/4 כוס מים*)
 150 גרם גבינת פרמזן מגורדת
 מלח לפי הטעם, קמצוץ פלפל שחור



איך מכינים?

1. מחממים מחבת עם כף שמן זית ומטגנים את השום כחצי דקה- יש להקפיד שלא ישרף
2. מוסיפים עגבניות מרוסקות ומערבבים-
3. מוסיפים את השמנת ואת גבינת הפרמזן ומערבבים עד להסמכת הרוטב וקבלת גוון ורוד
4. שופכים את הרוטב על הפסטה ומערבבים

מצרכים:

(כ-7 מנות)

למרק:

בצל גדול קלוף קצוץ דק

עגבניה מגורדת (בלי הקליפה)

2 תפו"א בינוניים קלופים חתוכים לקוביות

200 גרם דלעת קלופה חתוכה לקוביות

(ניתן להמיר בדלורית או בטטה קטנה)

2 גזרים קטנים קלופים חתוכים לעיגולים

2 קישואים קטנים חתוכים גס

גבעול סלרי קצוץ גס

2 כוסות גרגירי חומוס משקית קפואה

7 כוסות מים רותחים

1/4 כוס עלי סלרי קצוצים

1/2 כוס עלי פטרוזיליה קצוצים

3 שיני שום קלופות וקצוצות

תיבול מרק לקוסקוס:

כפית גדושה פפריקה מתוקה

חצי כפית כורכום

חצי כפית כמון (לא חובה)

כפית גדושה אבקת מרק

כפית גדושה מלח

קמצוץ פלפל שחור

לקוסקוס:

1 שקית קוסקוס (350 גרם)

3 כוסות (מדידה) מים רותחים

2 כפות שמן (או שמן זית)

1/4 כפית מלח

מעט פלפל שחור



איך מכינים?

קוסקוס:

1. בקערה גדולה מערבבים קוסקוס, שמן, מלח ופלפל
2. יוצקים פנימה את המים ומכסים בצלחת עבה
3. ממתינים 5 דקות, פותחים ומערבבים קלות את הקוסקוס
4. מחזירים את הצלחת וממתינים 7-10 דקות נוספות
5. פותחים ומפרידים בעדינות את הגרגרים בעזרת מזלג
6. משאירים פתוח כ-2 דקות ומגישים לצד מרק

למרק:

1. מחממים סיר עם 3 כפות שמן ומטגנים את הבצל עד להזהבה קלה. מוסיפים את השום והעגבניה, ממליחים מעט עם המלחייה ומבשלים כדקה
2. מוסיפים תפוז"א, גזר, דלעת, קישוא, גבעול סלרי וגרגירי חומוס. מוזגים-מים רותחים ומביאים לרתיחה על אש גבוהה. לאחר שהמרק רתח, מנמיכים לאש בינונית, מכסים את הסיר ומבשלים במשך 30 דקות
3. מתבלים את המרק בפפריקה מתוקה, כורכום, כמון, אבקת מרק, מלח-ופלפל שחור ומוסיפים עלי סלרי ועלי פטרוזיליה. מערבבים, מכסים את הסיר ומבשלים כ-10 דקות נוספות, עד שהירקות מתרככים

מצרכים:

לבצק:

500 גרם קמח

2 כפיות שמרים יבשים

כפית סוכר

כפית מלח

3-4 כפות של שמן זית

1+1/3 כוסות של מים פושרים

לרוטב עגבניות:

מעט שמן זית

3 עגבניות קלופות וקצוצות

5 שיני שום כתושות

צרור בזיליקום טרי

1/2 כפית סוכר

כפית מלח

2 כפות רסק עגבניות

1 כפית אורגנו יבש

להרכבה:

300 גרם גבינה קשה מגוררת

תוספות שאוהבים (פטריות זיתים, גבינה מלוחה וכו')



איך מכינים?

מכינים את הבצק:

מערבבים בקערה את הקמח, השמרים היבשים ואת הסוכר. יוצרים גומה בקערה שופכים לתוכה את המים, השמן והמלח, ומתחילים ללוש. מוסיפים תוך כדי לישה את $\frac{1}{3}$ כוס המים הנוספת עד שנוצר בצק גמיש. יוצרים מהבצק כדור ומקמחים אותו קלות. מחזירים לקערה, מכסים את הקערה בניילון נצמד ומתפיחים כ- $\frac{1}{2}$ שעה.

לאחר זמן התפיחה פורסים על משטח העבודה נייר אפייה מקומח קלות. לשים את הבצק בשנית ומרדדים אותו לצורה עגולה על נייר האפייה המקומח (הכמות מספיקה לפיצה אחת ענקית או שתיים בינוניות). מעבירים לתבנית ובעזרת לחיצות קלות יוצרים מעין מסגרת מסביב לפיצה

אופן הכנת הרוטב:

מניחים במחבת עם שמן זית את העגבניות עם השום. מבשלים כמה דקות ומוסיפים את הבזיליקום ואת שאר התבלינים והרסק. מסירים מהאש

מברישים בשמן זית את שולי הבצק, מורחים על בסיס הבצק את הרוטב, מפזרים גבינה ותוספות שאוהבים, ואופים את הפיצה בתנור שחומם מראש 200- מעלות עד להשחמה (מתחילים לבדוק אחרי 15 דקות) בתאבון

עוגת גבינה ללא אפיה

המתכון של טליה

מצרכים:

750 גרם גבינה לבנה (5 אחוז)

$\frac{3}{4}$ כוס חלב

$\frac{3}{4}$ כוס סוכר

קופסא של פודינג וניל

חבילה וחצי של פתיבר

סירופ שוקולד

תבנית



איך מכינים?

1. לערבב את הגבינה, חלב, סוכר ופודינג ידנית
2. לשים שכבת פתיבר כשכבה ראשונה בתוך התבנית
3. למרוח חצי מהתערבות שהכנתם מעל השכבת פתיבר
4. לשים מעל התערובת שכבה נוספת של פתיבר
5. מעל השכבה השניה של הפתיבר למרוח את החצי האחרון של התערבות
6. לקשט מעל בסירופ שוקולד
7. להכניס למקרר ל-4 שעות

מצרכים:



- כוס קמח
- 2 כפות סוכר
- קורט מלח
- 2 כפות שמן
- כוס חלב
- 2 כפיות אבקת אפיה
- 2 כפיות תמצית וניל
- 1 ביצה

איך מכינים?

1. מערבבים את כל החומרים היבשים בתוך קערה
2. יוצרים גומה ולתוכה מוסיפים את החלב ביצה טרופה והשמן.
3. בוחשים בעזרת כף עץ עד שאין גושים
4. ממתינים 5 דקות
5. יוצקים את התערובת באמצעות מצקת קטנה למחבת טפלון
6. לטגן על אש בינונית כ- דקה מכל צד

* לשמן קלות את המחבת מדי פעם

מצרכים:

(כדורים 25-30)

300 גרם ביסקוויטים

8 קוביות שוקולד מריר

50 גרם חמאה

3 כפות אבקת קקאו

3-4 כפות סוכר גדושות

חצי כוס חלב

קוקוס/ סוכריות לקישוט

איך מכינים?

מרסקים את הביסקוויטים

מניחים בקערת זכוכית את החמאה וקוביות השוקולד וממיסים במיקרוגל מספר שניות. מוציאים ומערבבים עד שמתקבלת תערובת שוקולד חלקה מערבבים חצי כוס חלב עם אבקת הקקאו והסוכר.

* הערה: מומלץ לערבב את הסוכר והקקאו בכמה כפות מים ולאחר מכן להוסיף חלב עד חצי כוס

* לאחר שהסוכר נמס שופכים לקערת השוקולד

מוסיפים לקערה את פירורי הביסקוויטים ומערבבים היטב

* יוצרים כדורים וטובלים בתוך צלחת קטנה עם קוקוס/ סוכריות לקישוט עוטפים בניילון נצמד ומאחסנים במקרר 3 שעות לפחות לפני ההגשה :)

מצרכים:

4 ביצים

1 כוס (200 ג') סוכר

2 כפיות (10 ג') תמצית וניל

15% ק"ג גבינה לבנה

2 כפות גדושות (30 ג') קמח לבן

2 כפות גדושות (30 ג') קורנפלור

2 כפות גדושות (30 ג') אבקת

אינסטנט פודינג וניל

איך מכינים?

מחממים תנור ל-150 מעלות.

מערבבים בקערה, בעזרת מטרפה או כף (לא במיקסר), את החומרים לפי הסדר הרשום עד לקבלת תערובת אחידה וללא גושים. יוצקים לתבנית משומנת ואופים במרכז התנור במשך שעה עד שעה ורבע, עד שהעוגה מתייצבת ונעשית תפוחה בשוליים אך מעט רוטטת (העוגה אמורה להישאר בהירה). מוצאים את העוגה מהתנור ומצננים בטמפ' החדר במשך שעתיים עד 4 שעות

* כשהעוגה יוצאת מהתנור היא מאוד רכה, אחרי שהיא מתקררת היא מתייצבת

* אפשר להוסיף ציפוי סירופ מייפל או שוקולד

* תבנית מרובעת בגודל 20X29

* תודה לאתר מתכונים ב10 דקות

עוגת גבינה פירורים

המתכון של נילי

מצרכים:

לתחתית:

250 גרם בסקוויטים
100 גרם חמאה מומסת

למלית גבינה:

2 מיכלים (500 מל) שמנת מתוקה 38% שומן
גבינת שמנת (225 גרם)
גבינה לבנה (500 גרם)
3/4 כוסות סוכר (150 מל)
1 חבילת אינסטנט פודינג בטעם וניל



איך מכינים?

לתחתית פירורים:

1. מרסקים פתי-בר אסם לפירורים ומוסיפים לחמאה המומסת
2. משאירים בצד קצת פירורים לקישוט
3. מהדקים את הפירורים לתחתית תבנית עגולה, מרופדת בנייר אפיה

למלית גבינה:

1. במיקסר מקציפים יחד שמנת מתוקה סוכר ופודינג עד לקבלת קצפת יציבה
2. מקפלים יחד פנימה את הגבינות
3. יוצקים את תערובת הגבינה על התחתית
4. מפזרים מעל את הפירורים ומעבירים בכלי אטום למקרר למשך הלילה, להתייצבות

מצרכים:

- 180 גרם חמאה
- 1 כוס אבקת סוכר (120 גרם)
- 4 חלמונים
- 1+1/2 כוסות קמח
- 1+1/2 כוסות קורנפלור
- כפית אבקת אפיה



איך מכינים?

לערבב את החמאה עם אבקת סוכר, אח"כ חלמונים ואח"כ קמח ואבקת אפיה

אופים בחום של 175 מעלות ומכניסים למשך 9/10 דקות עד להזהבה

קינוח קרם קפה וגבינה

המתכון של מיכל

מצרכים:

(10 כוסות קטנות)

לתחתית:

80 גרם ביסקוויטים מסוג "פתי בר" מפוררים
(לרגישים לגלוטן- ניתן להשתמש בביסקוויטים ללא גלוטן)

1/3 כפית אבקת נס קפה

25 גרם חמאה מומסת



קרם קפה:

מיכל שמנת מתוקה (250 מ"ל)

2 כפיות אבקת נס קפה

כפית אבקת קקאו

2 כפות מלאות אבקת פודינג וניל

2-3 כפות אבקת סוכר (לפי הטעם)

קרם גבינה:

מיכל שמנת מתוקה (250 מ"ל)

1/4 כוס חלב קר

4 כפות פודינג וניל

1-2 כפות אבקת סוכר (לפי הטעם)

125 גרם גבינה לבנה (אפשר להוסיף יותר לפי הטעם)

לפיזור מעל: 5-6 קוביות שוקולד מריר או חלב מגורד

איך מכינים?

תחתית:

1. מערבבים את פירורי הביסקוויטים עם אבקת נס קפה וחמאה מומסת, עד לתערובת פירורית אחידה
2. מניחים בתחתית כל כוס בסביבות כף מתערובת הפירורים

קרם קפה:

1. מקציפים את השמנת במשך כדקה. מוסיפים אבקת נס קפה, קקאו, פודינג וניל ואבקת סוכר לפי הטעם. מקציפים עד לקבלת קרם יציב
2. יוצקים או מזלפים את הקרם מעל לשכבת הפירורים

קרם גבינה:

1. מקציפים את השמנת במשך כדקה. מוסיפים חלב, פודינג וניל ואבקת סוכר לפי הטעם ומקציפים עד לקבלת קרם יציב. מוסיפים את הגבינה
2. הלבנה ומערבבים בתנועות קיפול עדינות

- * יוצקים או מזלפים את הקרם מעל לקרם הקפה
- * מפזרים מעל שוקולד מריר או חלבי מגורד, עוטפים בניילון נצמד ושומרים במקרר כשעתיים לפחות לפני ההגשה

עוגת שמנת ולוטוס

המתכון של שירה גרוס

מצרכים:

לתחתית:

250 גרם ביסקוויטים מסוג לוטוס
מפוררים (כ30 עוגיות)
150 גרם חמאה מומסת

קרם גבינה:

2 מיכלי שמנת מתוקה (סה"כ 500 מ"ל)
1/2 כוס (120 מ"ל) חלב
חבילת אינסטנט פודינג וניל (80 גרם)
4 כפות גדושות (150 מ"ל) גבינה לבנה

לציפוי:

3 כפות גדושות (90 גרם) ממרח לוטוס



איך מכינים?

תחתית:

מערבבים היטב בקערה את פירורי הביסקוויטים עם החמאה המומסת ומהדקים בתחתית התבנית בצורה אחידה הערה: כדי שהתחתית תהיה פחות קשה לחיתוך אפשר להוסיף כרבע כוס חלב לתערובת הביסקוויטים והחמאה ולהפחית 50 גרם מכמות החמאה

קרם הגבינה:

מקציפים בקערה את השמנת במשך כדקה. מוסיפים חלב ואינסטנט פודינג וניל ומקציפים עד לקבלת קצפת יציבה. מוסיפים גבינה לבנה ומערבבים בעזרת כף בתנועות קיפול עד לאיחוד התערובות. יוצקים את הקרם על תחתית הביסקוויטים

מעבירים למקפיא להתייצבות למשך כשעה וחצי לפני שיוצקים את הציפוי

ציפוי:

מניחים את ממרח הלוטוס בקערת זכוכית ומחממים במיקרוגל במשך מספר שניות בודדות עד שהממרח מתרכך ומתקבל קרם מעט נוזלי. מערבבים היטב ויוצקים מעל העוגה בצורה אחידה עד לכיסוי מלא ואחיד

שומרים את העוגה במקרר במשך כ-8 שעות לפחות לפני ההגשה, מומלץ להכין יום לפני



עוגת שמרים שוקולד וקוקוס

המתכון של נויה

כמות שמספיקה ל 2 עוגות

מצרכים:

לבצק:

- 3+1/2 כוסות (500 גרם) קמח
- כף שמרים יבשים (או חצי חבילה/חצי קוביה שמרית)
- 1/2 כוס (100 גרם) סוכר
- 100 גרם חמאה
- 2/3 כוס (160 מ"ל) חלב פושר
- 2 ביצים בגודל M
- 1/2 כפית מלח



למלית קוקוס:

- 1 כוס חלב
- 3/4 כוס סוכר
- 40 גרם חמאה
- כפית תמצית וניל
- 200 גרם (חבילה גדולה) שבבי קוקוס
- גרידת לימון (לא חובה)

למלית שוקולד:

- 3 חבילות (300 גרם) שוקולד חלב

לציפוי:

- ביצה טרופה+ כף מים

איך מכינים?

הבצק:

1. במיקסר עם וו לישה שמים קמח ומערבבים לתוכו את השמרים. מוסיפים את הסוכר ואת הביצים
2. מחממים את החלב והחמאה למשך דקה במיקרו ומוסיפים לקערת המיקסר ויחד איתם את המלח
3. מעבדים את כל מרכיבי הבצק 5 דקות במהירות נמוכה-בינונית עד לקבלת בצק חלק, רך ומבריק, ומעט דביק. מכסים במגבת או בניילון נצמד ומניחים בטמפרטורת החדר כחצי שעה להתפחה. לאחר מכן מעבירים את הקערה המכוסה למקרר למשך לילה, או לפחות 4 שעות. הקירור מומלץ מאוד כי אז מתקבל בצק פחות דביק ונוח לעבודה. מי שממש ממהר יכול להסתפק בהתפחה של שעתיים אבל קחו בחשבון שהבצק יהיה דביק יותר ויהיה צורך ביותר קמח בעת קימוח משטח העבודה

הכנת מלית הקוקוס:

- בסיר קטן מרתיחים חלב וסוכר. כשהסוכר נמס מנמיכים את האש, מוסיפים את החמאה ותמצית וניל, ולאחר שהחמאה נמסה מכבים את האש ומוסיפים הקוקוס. מערבבים טוב ומעבירים לקערה. מצננים לפני השימוש
5. מרדדים מחצית מהבצק על משטח מקומח קלות עד לקבלת מלבן שיספיק גם למלית וגם לשוליים - מניחים טבלה וחצי של שוקולד על הבצק ובודקים אם הן יכולות "לשבת" על הבצק באופן שמשאיר מקום לשוליים

איך מכינים?

6. מעבירים את הבצק המרודד לתבנית גדולה מרופדת בנייר אפייה
7. מסמנים בעדינות עם סכין חדה את גבולות מילוי השוקולד ומורחים שכבה נדיבה של מלית הקוקוס בגבולות המילוי המסומנים. שימו לב שגובה המלית צריך להיות כסנטימטר
8. מניחים מעל הקוקוס טבלה וחצי של שוקולד ומתחילים לחתוך את הרצועות שישמשו אותנו לקליעה, כפי שרואים בתמונה
9. מתחילים לקלוע: מקפלים את הקצוות מעל שני צידי טבלאות השוקולד. מומלץ למתוח מעט את הבצק תוך כדי הקיפול כדי שלא יהיה עבה מדי. לאחר מכן מתחילים לשזור רצועה מימין ורצועה משמאל בצורת X
10. ממשיכים לשזור את הרצועות עד שמכסים לחלוטין את המלית
11. מכסים את העוגה במגבת ומשאירים לתפיחה של חצי שעה. בינתיים, מדליקים תנור לחום של 160 מעלות טורבו
12. מושחים את העוגה, עם כיוון הרצועות, בביצה טרופה ביחד עם כף מים אחת - גם בקצוות וגם בדפנות
13. אופים 25-30 דקות, עד שהעוגה מזהיבה. מומלץ באמצע האפייה לסובב את התבנית



מצרכים:

- | | |
|------------------------------|---------------------------|
| להגשה: | 1+3/4 כוסות קמח (245 גרם) |
| 1 מיכל שמנת מתוקה (250 מ"ל) | 1 שקית אבקת אפיה (10 גרם) |
| 2 כפות אבקת סוכר (20 גרם) | 2 כפות סוכר (25 גרם) |
| שוקולד מומס/סירופ מייפל/ דבש | קורט מלח |
| אבקת סוכר | 100 גרם חמאה מומסת |
| פירות טריים כגון: | 1+3/4 כוסות חלב (420 מ"ל) |
| תותים, בננות, או פירות יער | 2 ביצים |
| | כפית תמצית וניל |



איך מכינים?

1. מחממים את המכשיר להכנת הוופלים
2. בקערה מערבבים יחד את הקמח, אבקת האפיה, הסוכר והמלח. בקערה אחרת מערבבים יחד את החמאה המומסת, חלב, ביצים ותמצית וניל
3. מוסיפים את תערובת הקמח לתערובת עם החלב, ובעזרת מטרפה מערבבים היטב עד לקבלת בלילה אחידה וחלקה
4. יוצקים את הבלילה למכשיר ומבשלים או אופים בהתאם להוראות
5. להגשה - בקערת המיקסר מקציפים יחד את השמנת המתוקה ואבקת הסוכר לקצפת רכה
6. בוזקים אבקת סוכר על גבי הוופלים, מניחים כף של קצפת ומוסיפים זילופים של שוקולד מומס וחופן פירות. מגישים מיד

מצרכים:



200 גרם חמאה רכה

200 גרם אבקת סוכר

3 חלמונים

200 גרם קורנפלור

200 גרם קמח רגיל

כפית אבקת אפיה

1/2 כפית אבקת סודה לשתייה

איך מכינים?

1. שמים בקערה אחת את הרכיבים הבאים: חמאה, אבקת סוכר, חלמונים, קורנפלור, וקמח- ולשים עד לתערובת אחידה
2. יוצרים נקניק (שהקוטר שלו יהיה הגודל של העוגיה שאתן רוצות להכין, המלצה: קוטר 5 ס"מ), עוטפים בניילון נצמד ומעבירים למקרר לשעתיים
3. מחממים תנור ל-170 מעלות
4. מוצאים את הנקניק וחותכים לפרוסות - העובי של העוגיה
5. מניחים באופן מרווח על תבנית מרופדת בנייר אפייה ואופים 10-12 דקות, עד שהעוגיות מתחילות להזהיב בשוליים ועדיין בהירות במרכז
6. מצננים לחלוטין
7. מורחים כפית ריבת חלב על חצי מכמות העוגיות. מצמידים להן עוגיה ריקה, ליצירת סנדוויץ'. לוחצים מעט את העוגיות, כדי שהריבת חלב תציץ מהשוליים
8. מגלגלים את העוגיות בקוקוס

מצרכים:

300 גרם גלידות וניל
5 עוגיות אוריאו
1/4 כוס מי סודה

לקישוט:

2-3 עוגיות אוריאו
סירופ שוקולד מוכן
מיכל קצפת מתוקה מוכנה

איך מכינים?

1. מכניסים את כל החומרים לבלנדר או למעבד מזון עם להב פלדה ומערבלים חצי דקה עד שמתקבלת תערובת סמיכה למדי
2. מזליפים מעט סירופ שוקולד אל פנים הכוס בצמוד לדפנות
3. מוזגים את המילקשייק לתוך הכוס ומקשטים בעוד עוגיות אוריאו ובקצפת שמזליפים מן המיכל
4. על הקצפת יוצקים עוד קצת סירופ שוקולד



מצרכים:



חצי חבילת פסטה פנה

50 גרם חמאה

1 קופסא עגבניות מגורדות

3 שיני שום

חצי כוס מים

1 קופסה שמנת מתוקה 38%

1 קורט מלח

1 קורט פלפל

1 כף אבקת מרק פטריות

1 חופן פרמזן

איך מכינים?

1. להרתיח חצי חבילת פסטה פנה לפי הוראות יצרן, לסנן ולשטוף
2. הרוטב: לשים בסיר 50 גרם חמאה להמיס אותה, להוסיף קופסאת עגבניות מגורדות או 2 כפות רסק עגבניות, 3 שיני שום כתושות ולערבב
3. להוסיף חצי כוס מים רתוחים ומיכל שמנת מתוקה 38%, לערבב ולהוסיף מלח, פלפל וכף אבקת מרק פטריות, לטעום ולתקן תיבול

* הרוטב צריך להיות בסמיכות של טחינה, לא דליל ולא סמיך מדי
* לפני ההגשה להוסיף את הפסטה לסיר, לערבב ולהגיש עם פרמזן מעל



פסטה מוקרמת עם בטטה או פטריות

המתכון של אביטל חגמה

מצרכים:

- 1 בצל בינוני קצוץ
- 3 שיני שום פרוסות
- 2-3 בטטות בינוניות קלופות וחתוכות לקוביות/ פטריות
- 1 מיכל שמנת לבישול (250 מ"ל)
- 1 חבילת פסטה פנה (צינורות)
- 25 גרם חמאה

איך מכינים?

1. להרתיח את הפסטה עם קצת שמן ומלח
2. להכניס לתנור שחומם על 200 מעלות את קוביות הבטטה עם שמן זית, מלח גס וטימין למשך 15-20 דקות
3. לטגן בחמאה בצל, כשהוא מוזהב להוסיף את השום. כשהבטטות מוכנות ורכות להוסיף לסיר (אם שמים פטריות לתת להם זמן להיטגן). לתת לזה קצת זמן להתבשל
4. להוסיף את השמנת ולתבל: כפית אבקת מרק פטריות או אבקת מרק עוף פרווה, מלח, פלפל שחור, אגוז מוסקט, אורגנו
5. להשאייר לרתיחה למשך 5 דקות בערך. ולערבב עם הפסטה

