

חיתוכיות ריבה ופירורים



רכיבים

- גרם קמח לבן
- שקית אבקת אפייה
- גרם חמאה קרה, חתוכה לקוביות
- 1/4 4/1 כוס מיץ תפוזים
- גרם סוכר לבן
- כפית סוכר וניל
- ביצה
- לפי הטעם ריבה
- כפות קמח לבן

הכנה

1. מעבדים במעבד מזון את כל המצרכים, פרט לריבה ול-4 כפות הקמח הנוספות, עד לקבלת בצק.
2. משטחים בתבנית משומנת 3/4 מהבצק, ומורחים מעליו ריבה.
3. מוסיפים ליתרת הבצק את 4 כפות הקמח שנותרו, יוצרים פירורים ומפזרים על הריבה.
4. מכניסים לתנור שחומם לחום בינוני (180 מעלות) לאפייה למשך 25 דקות.
5. מצננים וחותכים לריבועים. בתיאבון!

30 דקות

12 servings 12