



רכיבים

- גרם חמאה רכה
- 1/4 4/1 כוס סוכר לבן
- לימון קליפה מגוררת
- ביצה טרופות
- כפות קורנפלור
- כפות קמח תפוחי אדמה
- 3/4 4/3 כוס קוקוס טחון
- כפות מיץ לימון סחוט טרי
- גרם עוגיות כשרות לפסח הפשוטות, שנראות כמו בייסקוויט עבה
- כף סוכר לבן
- גרם חמאה מומסת
- גרם חמאה רכה, חתוכה לקוביות
- גרם אבקת סוכר
- כפות מיץ לימון
- כפות קוקוס טחון
- כפות קוקוס טחון

הכנה

1. בקערה בינונית מערבלים את החמאה עם הסוכר ועם קליפת הלימון לתערובת אוורירית.
2. מוסיפים את הביצים בהדרגה ומערבלים היטב אחרי כל הוספה.
3. מוסיפים לתערובת החמאה קורנפלור וקוקוס טחון ומערבלים תוך הוספה הדרגתית של מיץ הלימון - בשלב הזה התערובת כאילו "מתפרקת" לגושים קטנטנים, אבל זה לא פוגם במרקם הסופי של המלית.
4. בעזרת כף מפזרים את תערובת הקוקוס על כל שטח הבסיס האפוי ומורחים אותה בשכבה אחידה.
5. מחזירים את התבנית לתנור ואופים במשך כ-20 דקות נוספות, עד שתערובת הלימון יבשה ויציבה למגע, אך עדיין בהירה.
6. מוציאים את התבנית מהתנור ומצננים בזמן שמכינים את הזיגוג.
7. מחממים את התנור לחום בינוני (180 מעלות).
8. משמנים תבנית מלבנית 23x30 ס"מ ומרפדים את תחתיתה ואת דופןותיה בנייר אפייה.
9. טוחנים יחד עוגות שבורות וסוכר במעבד מזון. מוסיפים לפירורים חמאה מומסת ומערבבים היטב.
10. משטחים את התערובת על תחתית התבנית ואופים במשך כ-10 דקות, עד ששכבת הפירורים יבשה למגע ומתחילה להזהיב בשוליים.
11. מוציאים מהתנור ומצננים במשך 15 דקות לפחות.
12. שמים את החמאה בקערה חסינת חום המונחת מעל סיר מלא עד חציו במים על סף רתיחה.
13. מוסיפים אבקת סוכר ומיץ לימון ובוחשים בהתמדה עד שהתערובת חלקה לגמרי ודלילה מספיק למריחה.
14. מסירים מהאש, יוצקים מיד על העוגה החמה ומורחים בזריזות, לפני שהזיגוג יתקשה. זורים מיד על הזיגוג הלח שבבי קוקוס או קוקוס טחון ומהדקים קלות כדי שיידבקו אל הזיגוג.

15. מצננים וחותכים למלבנים או לריבועים בגודל הרצוי.

55 דקות

4 servings 4