

עוגת גלידה עם פצפוצי אורז



רכיבים

- 2/1 1/2 כוסות קמח לבן
- כוס סוכר לבן
- כפית נס קפה
- טיפה תמצית וניל
- 2/1 1/2 כפית משפר אפייה
- קורט מלח
- כוס פצפוצי אורז
- חבילה מרגרינה
- מיכלים שמנת להקצפה צמחית
- כוס סוכר לבן
- כפיות סוכר וניל
- ביצה

הכנה

1. לשים את כל חומרי הבסיס ביד ואופים בתנור בחום בינוני 180 מעלות, כ-20 דקות.
2. כשמוציאים מהתנור חותכים לפירורים, וכשקצת מתקרר מחלקים ל-2, חלק 1 מניחים בתחתית.
3. מכינים את המילוי: מקציפים שמנת ריץ', סוכר וסוכר וניל לקצף קשה.
4. מוסיפים את הביצים ושופכים מעל הבסיס.
5. מניחים את השכבה השניה של הפירורים ומכניסים למקפיא לכ-12 שעות. בתיאבון!

55 דקות

8 servings 8