

אלפחורס בגלידת ריבת חלב



רכיבים

- גרם חמאה
- 1/4 4/1 כוסות אבקת סוכר
- חלמון
- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג מנופה
- כוסות קורנפלור מנופה
- 1/2 2/1 כפית סודה לשתייה
- גרם ריבת חלב
- 1/2 2/1 כוס קוקוס טחון
- מיכל גלידה ריבת חלב

הכנה

1. שמים בקערת מערבול עם זו לשיה את החמאה ואת אבקת הסוכר ומערבלים עד לקבלת תערובת תפוחה ובהירה.
2. תוך כדי ערבול מוסיפים את החלמונים בזה אחר זה.
3. מוסיפים את הקמח, הקורנפלור, אבקת האפייה והסודה לשתייה ומערבלים עד לקבלת תערובת אחידה.
4. מאחסנים במקרר כ-120 דקות.
5. מחממים תנור ל-180 מעלות.
6. מחלקים את הבצק ל-4 חלקים ומרדדים כל חלק בין שני דפי נייר אפייה.
7. בעזרת קורצן בקוטר 4 ס"מ קורצים עיגולים ומניחים בתבנית עם מרווח של 3 ס"מ בין האחד לשני.
8. אופים כ-12 דקות עד שהעוגיות יבשות.
9. מוציאים מהתנור ומצננים על רשת.
10. מפזרים את הקוקוס בצלחת. מורחים על שולי העוגיות קרם ריבת חלב ומגלגלים בקוקוס.
11. מניחים על מחצית מכמות העוגיות כדור גלידת ריבת חלב ועליו מניחים עוגייה נוספת. מגישים מיד.

30 דקות

15 servings 15