

עוגת פרורים אפויה עם קרם וניל



רכיבים

- 1/4 4/1 חבילות מרגרינה
- ביצה
- שקיות סוכר וניל
- שקית אבקת אפיייה
- 1/2 2/1 כוסות קמח לבן
- 3/4 4/3 חבילה מרגרינה
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- ביצה
- שקיות סוכר וניל
- גביעים שמנת חמוצה

הכנה

1. את שליש הבצק שנותר מכניסים לתבנית ומשטחים לעובי דק עד כמה שניתן (עובי ביסקוויט), ואופים בחום של 175 מעלות למשך כ-50 דקות עד לקבלת גוון חום-זהבהב, ומקררים.
2. לקערת מערבול מכניסים ומקציפים יחדיו את כל המוצרים, למעט 2 גביעי השמנת, אותם יש להוסיף לקראת הסוף. ממשיכים בהקצפה עד לקבלת תערובת אחידה.
3. שופכים לקערה את כל מרכיבי הבצק ולשים עד לקבלת בצק פריך (בצק לא דביק, שניתן להסירו מהיד מבלי להזדקק לקמח).
4. בעזרת כף, משטחים כשני שליש מכמות הבצק בתבנית רגילה של תנור האפיייה, ואופים בחום של 175 מעלות למשך כ-20 דקות עד לקבלת גוון זהוב.
5. מוציאים להתקררות.
6. מורחים בצורה אחידה את הקרם על הבצק שבתבנית הראשונה,
7. לוקחים את הבצק של הפירורים, מפוררים אותו לגודל שווה ואחיד ומפזרים מעל הקרם.
8. מכניסים למקרר.

16 servings 16