

חיתוכיות ריבה אליפות



רכיבים

- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 2/1 1/2 כוס סוכר לבן
- גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות
- חלמון
- כפית תמצית וניל
- כוס קמח לבן לפירורים
- 2/1 1/2 כוס סוכר לבן לפירורים
- גרם חמאה רכה - לפירורים
- לפי הטעם ריבה

הכנה

1. להכנת הבצק - מערבלים במיקסר עם וו גיטרה את הקמח, סוכר, חמאה ווניל עד שיווצרו פירורים.
2. מוסיפים את החלמונים, אם הבצק לא מתאחד בקלות ניתן להוסיף 3/1 כוס מים קרים. מערבלים רק עד קבלת בצק.
3. מעבירים את הבצק לתבנית מרופדת בנייר אפיה ומשטחים אותו.
4. אופים בתנור שחומם מראש לחום של 180 מעלות, כ-15 דקות.
5. להכנת הפירורים - מעבדים במיקסר את הקמח, הסוכר והחמאה לפירורים.
6. מורחים את התחתית האפויה בשכבה של ריבת תות שדה (בנדיבות).
7. מפזרים את הפירורים מעל ואופים עוד 15 דקות.
8. מצננים וחותכים לקוביות. מי שאוהב יכול לשים מעל גם אגוזי מלך קצוצים.

40 דקות

10 servings 10