בישולים

קוגל ירושלמי קל להכנה

רכיבים

- גרם אטריות ביצים דקות 200גרם דקות
- 2/1 1/2 כוסות סוכר לבן
- 2/1 1/2 כוס שמן קנולה
- כפית פלפל שחור
- כף מלח ופלפל שחור
- כפית תמצית רום
- כפית קינמון טחון
- ביצה

הכנה

1. מחממים בסיר גדול שמן וחצי כוס סוכר על אש גבוהה. מדי פעם מערבבים, עד שהתערובת מקבלת צבע כהה מאוד.
2. מנמיכים את האש, ומוסיפים בזהירות 6 כוסות מים פושרים. מכסים את הסיר על מנת שהמים ירתחו.
3. מוסיפים כף מלח, כפית פלפל שחור, כוס סוכר, כפית קינמון וכפית תמצית רום.
4. מוסיפים חבילת אטריות (אין צורך לבשל לפני), מערבבים היטב ולאט כדי שהאטריות לא ישברו, כ-6 דקות.
5. מכבים את האש ומכסים את הסיר, מניחים בצד ל-60 דקות בצד להתקררות.
6. לאחר שעה, מוסיפים 3 ביצים טרופות אחת אחרי השנייה, ומערבבים בזהירות עד שהביצים נטמעות היטב בתערובת.
7. יוצקים את התערובת ל-2 תבניות חד פעמי מאורכות, אופים 60 דקות על 180-200 מעלות. בתיאבון!

80 דקות

10 servings 10