



רכיבים

- כוסות קמח חיטה מלא תופח
- גרם חמאה קרה בקוביות
- גרם מרגרינה קרה בקוביות
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן עדיף חום
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- 1/4 4/1 כוס מים קרים
- כוס שזיפים חתוכים לנתחים
- כוס אפרסק חתוכים לנתחים
- כוס ענבים חתוכים לחצי, ללא חרצנים
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- כפות סוכר לבן עדיף חום
- לימון קליפה מגוררת
- כפית קינמון טחון שטוחה
- 1/2 2/1 כוס שיבולת שועל קוואקר
- כפות סוכר לבן רצוי חום

הכנה

1. הכנת הבצק: שמים את הקמח, הסוכר, החמאה, המרגרינה והחלבון במעבד מזון עם להב פלדה ומרסקים לפירורים. מוסיפים מהמים הקרים בהדרגה, רק עד שמתקבל כדור בצק שמתרוצץ במעבד המזון. מוציאים ומחלקים לשני-שליש ושליש.
2. מרדדים את שני-שליש הבצק לעלה בעובי כחצי ס"מ, שיכסה את תחתיתה ושוליה של תבנית בקוטר 24-26 ס"מ (כמובן שאפשר להשתמש גם בתבנית מלבנית או מרובעת). מרפדים בעלה את התבנית.
3. מערבבים את חומרי המלית (מקפידים שקליפת הלימון והחלבון לא יישארו בתחתית הקערה) ויוצקים על הבצק שבתבנית.
4. מערבבים את שלישי הבצק הנותר עם שיבולת השועל וארבע כפות סוכר. מעבדים בידיים לפירורים גדולים ומפזרים על הפירות.
5. בתנור שחומם לחום בינוני (180 מעלות), אופים 45 דקות, עד שהפירורים זהובים ופריכים. בתיאבון!

80 דקות

8 servings 8