קוגל פתיתים

רכיבים

- 1/3 3/1 כוס שמן זית
- כוס סוכר לבן
- חבילה פתיתים אפויים קוסקוס
- כפית מלח שטוחה
- 3/4 4/3 כפית פלפל שחור גרוס
- ביצה L טרופות

הכנה

1. המתכון מתאים לתבנית בקוטר 20.
2. מבשלים את הפתיתים בהרבה מים רותחים עד שהם רכים. מסננים ושוטפים מעט במים קרים.
3. בינתיים שמים בסיר בינוני סוכר ושמן ומבשלים יחד על אש בינונית עד שנוצר קרמל בצבע חום ענברי.
4. שופכים את הקרמל על הפתיתים ומערבבים. אם נוצרים גושי סוכר גדולים אפשר להחזיר את הפתיתים והקרמל לאש נמוכה, לסגור את הסיר ל-5 דקות, ולתת לקרמל להתרכך שוב. ואם עדיין יש קצת גושי קרמל זה בסדר להשאיר אותם.
5. כשהסיר לא על האש מוסיפים ביצים, מלח ופלפל שחור ומערבבים היטב. מעבירים לתבנית בקוטר 20 או אינגליש גדולה, מרופדת בנייר אפייה גם בדפנות וגם בחלק העליון כדי שלא יתייבש. מומלץ לכסות מעל גם עם רדיד אלומיניום. אופים בתנור שחומם ל-155 מעלות במשך 4 שעות או עד שהקוגל שחום יפה. אפשר גם לאפות על 100 מעלות למשך כל הלילה רק חשוב שהחלק העליון יהיה מכוסה היטב

20 דקות

6 6