

# אוזני המן שוקולד

## אופן ההכנה

השימוש הוא בכוס מידה של 250 מ"ל

- להכניס לקרעה של מעבד מזון קמח, אבקת סוכר וקקאו ולערבב.
- להוסיף חמאה ולערבב בפולסים עד שמתקבלת תערובת במרקם של חול רטוב.
- להוסיף חלמונים, תמצית ווניל, וכף מים ולערבב בפולסים עד שהבצק כמעט מתחיל להתגבש לכדור בצק. אם הבצק קצת יבש, להוסיף עוד כף מים
- להוציא את הבצק מהמעבד מזון, לגבש אותו לכדור בצק, לחלק את הכדור לשני חלקים שווים.
- לקחת 2 ניירות אפייה ולשמן אותן מעט. להניח חלק אחד של הבצק על נייר האפייה ולהניח עליו את נייר האפייה השני.
- בעזרת מערוך, לרדד את הבצק בין שני ניירות האפייה לעלה בעובי כחצי ס"מ.
- להסיר מהבצק את נייר האפייה העליון ולהחזיר אותו על הבצק בלי להדק. להפוך את עלה הבצק בעזרת שתי ניירות האפייה כך שנייר האפייה העליון הופך לתחתון. להסיר את נייר האפייה שנמצא כרגע למעלה.
- בעזרת קורצן עגול, לקרוץ עיגולים בבצק.
- להסיר את שאריות הבצק שמסביב לעיגולים ולמרוח את עיגולי הבצק בחלבונים ששמרנו בצד.
- לשים בתוך שקית זילוף את הנוטלה. לזלף מעט באמצע כל עיגול בצק או להניח עם כפית. להרטיב מעט את האצבעות ולשטח את השפיצים שנוצרו בזילופי הנוטלה.
- לסגור כל עיגול לאוזן המן ולהניח על תבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה. להכין באותה צורה את החלק השני של הבצק והשאריות שלו. לא לרדד יותר מפעמיים, אחרת הבצק יוצא קשה.
- להכניס את העוגיות למקפיא למינימום שעה, או עד שמילוי נוטלה קפואה לגמרי (חשוב שהנוטלה תהיה קפואה לגמרי, אם היא לא, אש להכניס לעוד זמן במקפיא). אפשר גם לשמור במקפיא עטוף היטב עד חודש.
- לחמם תנור ל-170 מעלות.
- להוציא מהמקפיא ולהכניס ישר לתנור לאפייה של 10 דקות.
- לצנן ולזלול.

## הערות

אפשר להכין את הבצק גם במיקסר עם וו גיטרה. לתת לחמאה לשבת מחוץ למקרר בטמפרטורת החדר עד שהופכת להיות רכה. להניח את החמאה הרכה בקערת המיקסר, להוסיף אבקת סוכר ולערבב כ-2-3 דקות שנהייה תערובת חלקה ומעט בהירה. להוסיף חלמונים ולערבב. להוסיף תמצית וניל, מים, קמח וקקאו ולערבב עד שמתקבל בצק



כ-30 עוגיות  
קורצן עגול בקוטר 6-7 סמ

## רכיבים

- 2 כוסות קמח
- ¼ כוס אבקת קקאו
- ¼ כוס אבקת סוכר
- 200 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות
- 2 חלמונים (לשמור את החלבונים)
- ½ כפית תמצית ווניל
- 1-2 כפות מים
- ממרח שוקולד נוטלה, או כל ממרח אחר שאוהבים

מן זמאנת

# עוגיות פרח ריבה

## אופן ההכנה

השימוש הוא בכוס מידה של 250 מ"ל

- להכניס את הקמח, אבקת אפייה, סוכר ומלח למעבד מזון ולערבב.
- להוסיף את החמאה ולערבב בפולסים עד שמתקבלת תערובת במרקם של חול רטוב (אפשר לערבב גם עם הידיים).
- להוסיף את מיץ התפוזים, חלמונים ותמצית וניל. ולערבב בפולסים עד שהבצק כמעט מתחיל להתגבש לכדור בצק.
- להוציא את הבצק מהמעבד מזון, לגבש אותו לכדור בצק, לחלק את הכדור לשני חלקים שווים.
- לקחת 2 ניירות אפייה, לשמן אותן במעט תרסיס שמן. להניח חלק אחד של הבצק על נייר האפייה ולהניח עליו את נייר האפייה השני.
- בעזרת מערוך, לרדד את הבצק בין שני ניירות האפייה לעלה בעובי כ-4-5 מ"מ.
- להעביר את הבצק ביחד עם ניירות האפייה על מגש או תבנית אפייה.
- באותו אופן להכין את החלק השני של הבצק.
- להניח אותו על החלק הראשון של הבצק ולהכניס למקרר לקירור של חצי שעה מינימום.
- לחמם תנור ל-170 מעלות.
- להוציא בצק אחד מהמקרר, להסיר את נייר האפייה העליון ולהחזיר אותו על הבצק. להפוך את עלה הבצק כך שנייר האפייה העליון הופך לתחתון. להסיר את נייר האפייה שנמצא כרגע למעלה.
- בעזרת קורצן פרח, לקרוץ פרחים מהבצק ולהניח אותם על תבנית מרופדת בנייר אפייה. להכניס בינתיים למקרר. (לאסוף את שאריות הבצק ולשמור בינתיים במקרר, אפשר אחר כך להכין מהם עוד עוגיות)
- להוציא מהמקרר את הבצק השני ובאותו אופן לקרוץ פרחים מהבצק ולהניח על תבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה. בעזרת קורצן עגול קטן (בקוטר 2 ס"מ) לקרוץ עיגולים במרכז הפרחים (אפשר לשים את העיגולים בין הפרחים).
- להכניס את שני מגשי הפרחים (עם חור ובלי) לתנור לאפייה של כ-10 דקות או שהעוגיות מזהיבות מעט בשוליים (לא יותר מדי).
- להוציא מהתנור ולתת לעוגיות להצטנן לגמרי.
- את העוגיות בלי החור להפוך ולשים עליהן כרבע אחצי כפית ריבה (כפי שמודגם בסרטון)
- על העוגיות עם החור לפזר אבקת סוכר.
- להניח את העוגיות עם החור על העוגיות עם הריבה.

## הערות

עם הזמן הלחות של הריבה נספגת בעוגייה והופכת אותה לרכה. אם אתם אוהבים את העוגיות פריכות, מומלץ למלא את העוגיות בריבה באותו היום שאוכלים.



כ-30 עוגיות

## רכיבים

לבצק:

2 כוסות קמח

½ כפית אבקת אפייה

2 כפות אבקת סוכר

¼ כפית מלח

200 גרם חמאה קרה חתוכה

לקוביות

¼ כוס מיץ תפוזים

2 חלמונים

1 כפית תמצית וניל

למילוי ומעל:

כ-100 גרם ריבת תות (או כל

ריבה או ממרח שאוהבים)

אבקת סוכר לפיזור מעל העוגיות

חן במאכנת

# עוגיות אלפחורס

## אופן ההכנה

השימוש הוא בכוס מידה של 250 מ"ל

### בצק:

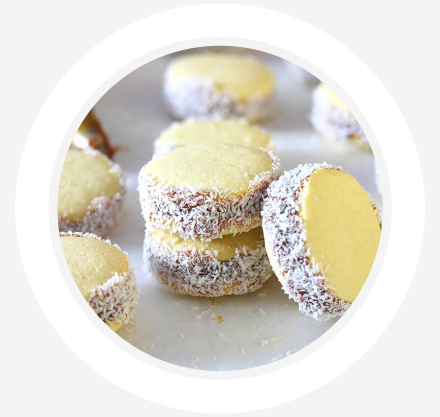
- לשים בקערת מעבד מזון את המרכיבים היבשים: קמח, קורנפלור, אבקת סוכר, אבקת אפייה ומלח. לערבב מעט.
- להוסיף את קוביות החמאה הקרה. לערבב בפולסים את התערובת עד שמתקבלת תערובת במרקם כמו חול לח, כ-2-1 דקות.
- להוסיף את החלמונים, תמצית וניל וגרידת לימון. לערבב בפולסים עד שהבצק מתחיל להיאסף לכדור בצק, כ-2-1 דקות.
- להוציא את הבצק למשטח עבודה, לאחד אותו לכדור בצק, לחתוך אותו לחצי. לעטוף חצי בניילון נצמד ולשים במקרר.
- לקחת 2 ניירות אפייה ולשמן מעט. להניח את חצי הבצק שנשאר בחוץ על נייר אפייה משומן, להניח מעליו את נייר האפייה השני ולרדד את הבצק לעובי של כ-חצי ס"מ (לא פחות מזה, שלא יהיה דק מדי).
- להוציא את נייר האפייה העליון ולהחזיר. להפוך את הבצק ביחד עם ניירות האפייה (כך שהנייר העליון המשוחרר, עכשיו נמצא בתחתית) ולשלוף את נייר האפייה העליון - ראו בסרטון.
- לקרוץ עיגולים בבצק. להניח את עיגולי הבצק בתבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה ככה שהצד היותר חלק של העוגייה יהיה כלפי מעלה.
- לאסוף את שאריות הבצק ולהניח במקרר. להוציא מהמקרר את החצי השני של הבצק ולקרוץ עיגולים באותה הדרך. להמשיך לקרוץ עיגולים גם משאריות הבצק. אם הבצק מתחמם מדי, לשים במקרר כמה דקות.
- לכסות את תבניות האפייה בניילון נצמד או מגבת ולשים במקרר חצי שעה.
- לחמם תנור ל-180 מעלות.
- להכניס את העוגיות לתנור החם לאפייה של כ-11-13 דקות. העוגיות צריכות להישאר בהירות ולא להזהיב.
- להוציא מהתנור ולתת להן להתקרר לגמר.

### מילוי והרכבה: את כל השלב הזה אני ממליצה לראות בסרטון

- למלא בריבת חלב שקית זילוף עם פיית זילוף (ראו בסרטון איזה סוג פייה).
- להפוך חצי מהעוגיות ולמלא את הצד ההפוך בריבת חלב, מהאמצע כלפי חוץ. להניח מעליהן, עוגייה ריקה מריבת חלב. לזלף קצת ריבת חלב על פני דפנות העוגייה ולטבול את הדפנות בקוקוס ככה שהקוקוס יידבק לריבת חלב.

### הערות

- לא חייב להשתמש בשקית זילוף אפשר גם להיעזר בכפית כדי למלא בריבת חלב. אפשר להשתמש בסכין כדי למרוח את ריבת החלב על דפנות העוגייה ואפשר גם לוותר על המריחה בדפנות.
- את העוגיות מומלץ לאכול ביום למחרת. הבצק בעצם סופח אליו את הלחות של ריבת החלב והוא הופך להיות יותר רך



כ-40 עוגיות  
קורצן עגול בקוטר 4 ס"מ

## רכיבים

לבצק:

- 1 ½ כוסות קמח
- 1 ½ כוסות קורנפלור
- 1 שקית אבקת סוכר (100 גרם)
- 1 שקית אבקת אפייה
- ¼ כפית מלח
- 200 גרם חמאה קרה חתוכה
- לקוביות
- 5 חלמונים
- 1 כפית תמצית וניל
- גרידת לימון מלימון אחד

למילוי:

- 1 צנצנת של ריבת חלב (כ-450 גרם)
- כ-1 כוס קוקוס

חן זמאנת

# עוגיות שוקולד צ'יפס

## אופן ההכנה

השימוש הוא בכוס מידה של 250 מ"ל

- לחמם תנור ל-180 מעלות.
- להכניס לקערת ערבוב את החמאה הרכה, הסוכר הלבן והסוכר החום ולערבב היטב עם כף עץ עד שהסוכרים נטמעים בחמאה. אפשר גם לערבב במיקסר עם וו גיטרה כ-3 דקות.
- להוסיף את הביצים, כל פעם ביצה אחת ולערבב היטב בין כל הוספה. להוסיף תמצית ווניל ולערבב.
- להוסיף את הקמח, המלח, אבקת סודה לשתייה והשוקולד צ'יפס. לערבב את התערובת עד שמתקבלת תערובת אחידה ולא יותר מזה.
- בעזרת כף גלידה בקוטר 4 ס"מ או בעזרת הידיים (עם ידיים רטובות מעט), ליצור כדורים ולהניח על גבי תבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה במרווחים של כ-4 ס"מ בין עוגיה לעוגיה.
- להניח על פני כל עוגייה כ-2-3 נטיפי שוקולד.
- להכניס לתנור (כל פעם נגלה אחת של תבנית) ולאפות את העוגיות כ-8-10 דקות, או עד שקצוות העוגייה משחימות והאמצע טיפה בהיר.
- להוציא מהתנור, לתת לעוגיות להצטנן על-גבי התבנית 2 דקות ולהעביר אותן לצינון מלא על-גבי רשת.
- לשים את העוגיות בצנצנת או קופסה אטומה. נשמרות עד 2-3 ימים.



כ-30 עוגיות

## רכיבים

200 גרם חמאה רכה  
בטמפרטורת החדר (אם שכחתם להוציא מהמקרר, לחמם את החמאה כ-10 שניות במיקרו עד שרכה)

$\frac{2}{3}$  כוס סוכר לבן

$\frac{2}{3}$  כוס דחוסה סוכר חום כהה

2 ביצים (M או L)

2 כפיות תמצית ווניל

2 כוסות קמח

1 כפית אבקת סודה לשתייה

1 כפית מלח

2 כוסות (300 גרם) נטיפי

שוקולד צ'יפס או כל שוקולד אחר

שאתם אוהבים קצוץ גס (לשמור

בצד כחצי כוס מהשוקולד)

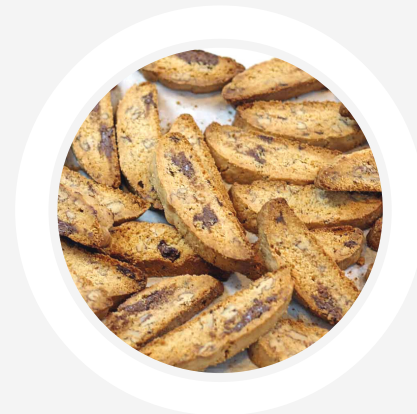
מן במאכזב

# עוגיות ביסקוטי עם שוקולד ואגוזים

## אופן ההכנה

השימוש הוא בכוס מידה של 250 מ"ל

- בקערה גדולה לשים את הביצים עם הסוכר ולטרוף בעזרת מטרפה ידנית, עד שמתקבלת תערובת מעט תפוחה ובהירה (כדקה).
- להוסיף תמצית ווניל ושמן (או חמאה מומסת) ולערבב לתערובת אחידה.
- לעבור לכף עץ, להוסיף קמח, אבקת אפייה ומלח ולערבב עד שמתקבלת תערובת אחידה ודביקה.
- להוסיף את השוקולד והאגוזים ולערבב.
- לכסות בניילון נצמד ולקרר כחצי שעה במקרר, בינתיים להדליק תנור ל-170 מעלות.
- בעזרת ניילון נצמד ליצור שני גלילים מהבצק ולהניח אותם על תבנית מרופדת בנייר אפייה (ראה בסרטון).
- לאפות כ-35-30 דקות עד שהגלילים זהובים. להוציא מהתנור ולקרר לגמרי (40-50 דקות).
- עם סכין משוננת לחתוך את הכיכרות קצת באלכסון, לעוגיות בעובי של כאחד וחצי ס"מ. להניח את העוגיות על תבנית עם נייר אפייה ולאפות כ-20 דקות עד שהביסקוטי זהובים.
- להוציא מהתנור ולתת לעוגיות להצטנן לגמרי.



כ-35 עוגיות

## רכיבים

- 2 ביצים גדולות
- 1 כוס סוכר
- ½ כוס שמן (או 100 גרם חמאה מומסת מצוננת)
- 1 כפית תמצית ווניל
- 2 כוסות קמח מנופה
- 1 כפית אבקת אפייה
- ½ כפית מלח
- 1 חבילת שוקולד מריר קצוץ גס (100 גרם)
- 1 כוס אגוזים קלויים וקצוצים גס (100 גרם)

חן במאכזת

# עוגיות בעבע בתמר

## אופן ההכנה

השימוש הוא בכוס מידה של 250 מ"ל

### בצק:

- להניח את הקמח במסננת ולסנן ישר לתוך קערת המיקסר.
- להוסיף לקערה שמרים יבשים, אבקת אפייה, מלח וסוכר.
- לערבב כמה שניות עם וו לישה.
- להוסיף שמן, להפעיל את המיקסר על מהירות נמוכה ולהוסיף את מיץ התפוזים בהדרגה.
- להגביר מעט את מהירות המיקסר וללוש כ-10 דקות עד שמתקבל בצק רך וגמיש.
- לשמן מעט קערה גדולה. להעביר את הבצק לקערה המשומנת ולשמן מעט את פני הבצק. לכסות את הקערה בניילון נצמד ולהתפוח כשעה וחצי-שעתיים עד שהבצק תופח מעט.

### מילוי:

- להניח את התמרים בקערה ובעזרת ידיים רטובות להוציא את העוקץ של התמרים (חלקים קטנים קשים ובלתי אכילים), שימו לב שיש חברות שאין בכלל את החלקים הקשים האלה בתמרים אז אפשר לוותר על השלב הזה.
- להוסיף לקערה גרידת תפוז, קינמון ושמן. להכניס לחימום במיקרוגל כחצי דקה-דקה ולערבב היטב לתערובת אחידה.
- לטבול כף קפיצית קטנה במים, ליצור בעזרתה כדורים מתערובת התמרים ולהניח בצלחת מרופדת בניילון נצמד. אם אין כף קפיצית אפשר ליצור עיגולי תמרים בעזרת ידיים רטובות.
- לאחר שהבצק תפח אפשר להתחיל להרכיב את העוגיות.

### הרכבה:

- לחמם תנור ל-180 מעלות על חום עליון, תחתון וטורבו.
- לקמח משטח העבודה. להניח את הבצק על משטח העבודה ולקמח מעט את הבצק.
- לרדד את הבצק לעלה דק.
- בעזרת קורצן עגול לקרוץ עיגולים בבצק. אם הקורצן נדבק לבצק, יש לטבול אותו בקמח ואז לקרוץ.
- להוציא את שאריות הבצק מסביב לעיגולים ולשמור בצד.
- להניח עיגול של מילוי התמרים על חתיכת ניילון הצמד, להניח עליו ניילון נצמד ולמעוך מעט בעזרת כלי שטוח, כמו כוס מדידה. שהמילוי של התמרים ישתטח לקוטר קצת יותר קטן מקוטר עיגול הבצק.
- להניח על מחצית מעיגולי הבצק את מילוי התמרים שמעכנו.
- לקחת את עיגולי הבצק ללא המילוי ולהניח על עיגולי הבצק עם המילוי. להרים ולסגור היטב את שתי שכבות הבצק מסביב.
- להניח על משטח העבודה המקומח, להניח מעל העוגייה ניילון נצמד ולמעוך ולשטח בעזרת כלי שטוח. אפשר למעוך גם הידיים.
- להניח בתבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה.
- לקחת את שאריות הבצק, לרדד ולהכין עוד עוגיות.

### ציפוי ואפייה:

- לערבב את החלמונים עם מים ומלח.
- לקמח מעט מזלג ובעזרתו ליצור חורים על פני העוגיות.
- להבריש היטב את העוגיות בחלמונים ולפזר מעליהן מעט שומשום.
- להכניס לתנור לאפייה של 12 דקות או עד שהן מזהיבות.
- להוציא מהתנור וישר להניח מעליהן מגבת. לצנן מעט ולהגיש.



כ-25 עוגיות

## רכיבים

### לבצק:

- 2 כוסות קמח
- 1 כפית שמרים יבשים
- 1 כפית אבקת אפייה
- ¼ כפית מלח
- 1 כף סוכר
- ¼ כוס שמן
- ¾ כוס מיץ תפוזים

### למילוי:

- 1 חבילת תמרים בוואקום, 500 גרם
- 2 כפיות גרידת תפוז, בערך מתפוז אחד
- 2 כפיות קינמון טחון
- 2 כפות שמן

### לציפוי:

- 2 חלמונים
- 1 כפית מים
- מעט מלח
- מעט שומשום

חן זמאנת

# עוגיות מגולגלות תמרים

## אופן ההכנה

השימוש הוא בכוס מידה של 250 מ"ל

- בקערה גדולה לשים את הקמח, אבקת סוכר, מלח ואבקת אפייה ולערבב.
- להוסיף את החמאה הרכה, מיץ תפוזים, שמן, תמצית וניל וחלמון. לערבב עד שנוצר בצק אחיד.
- לחלק את הבצק ל-4 חלקים שווים. להניח חלק אחד של בצק על נייר אפייה, לשים מעליו עוד נייר אפייה ולרדד את הבצק בין שתי ניירות האפייה, למלבן ארוך ודק. (ראה בסרטון)
- להוריד את נייר האפייה העליון, ליישר את קצוות הבצק בעזרת סכין.
- למרוח על הבצק שכבה דקה של ממרח תמרים. לפזר מעל מעט קינמון (כרבע כפית), לפזר מעל מעט אגוזים קצוצים.
- לגלגל את הבצק לגליל ולהניח בתבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה. להכין באותה צורה את שאר חלקי הבצק.
- להכניס את גלילי הבצק לקירור של חצי שעה - שעה במקרר.
- להדליק תנור ל-180 מעלות.
- לחתוך את הגלילים לעוגיות (לחתוך עד הסוף בלי להפריד את העוגיות - ראה בסרטון).
- להכניס לאפייה של 20-25 דקות.
- לתת לעוגיות להצטנן לגמרי. להפריד את העוגיות אחת מהשנייה בעזרת הידיים או עם סכין.
- לפזר על העוגיות אבקת סוכר.
- הערה - אפשר לאכסן את העוגיות במקפיא עד חודשיים, לאכסן ללא אבקת סוכר.



4 גלילים - כ-50 עוגיות

## רכיבים

לבצק:

3 ½ כוסות קמח (חצי קילו)

2 כפות אבקת סוכר

¼ כפית מלח

1 שקית אבקת אפייה

200 גרם חמאה רכה

½ כוס מיץ תפוזים

¼ כוס שמן

1 כפית תמצית וניל

1 חלמון

למלית:

כ-1 חבילת ממרת תמרים (450

גרם)

כ-1 כפית קינמון

כ-100 גרם אגוזי מלך קלויים

וקצוצים דק - לא חייב

אבקת סוכר לפיזור מעל העוגיות

מן זמאנת