

חיתוכיות ריבה ופירורים



זמן הכנה: 10 דקות | זמן בישול/אפייה: 34-37 דקות | מס' מנות: 25 עוגיות | סוג: פרווה

מצרכים:

לתחתית:

2 כוסות (280 ג') קמח לבן

חצי כפית (3 ג') אבקת אפיה

שקית (10 ג') סוכר וניל

כף (12.5 ג') סוכר

1 ביצה גדולה

חצי כוס (120 מ"ל) שמן

2-4 כפות מים (להוסיף בהדרגה)

למילוי: כוס ריבה בטעם שאוהבים

לקראמבל: $\frac{3}{4}$ כוס קמח לבן, חצי כוס אגוזים טחונים, 2 כפות סוכר, רבע כוס שמן

אופן הכנה:

מחממים תנור מראש ל-180 מעלות ומשמנים תבנית מלבנית בגודל 22X31.

מערבבים את כל חומרי התחתית עד לקבלת בצק אחיד ונוח לעבודה (יש להוסיף מים בהדרגה ולפי מידת הצורך). מהדקים את הבצק לתחתית התבנית ומכניסים לתנור החם.

בינתיים מערבבים את חומרי הקראמבל עד לקבלת תערובת פיזורית.

לאחר 12 דקות מוציאים את הבצק מהתנור (משאירים את התנור דולק ומכוונים ל-170 מעלות).

מצננים מעט את הבצק ומורחים בנדיבות מעל ריבה. מפזרים את הפירורים באופן אחיד ומחזירים לתנור החם (170 מעלות). אופים במשך 22-25 דקות או עד שהפירורים מזהיבים.

