



דונאטס לוטוס במולטיקייק



כמות: כ- 16 יחידות

מצרכים:

- 1 ביצה
- 1/4 כוס חלב
- 50 גר' חמאה מומסת
- 1 סוכר וניל
- 1/4 כוס סוכר
- 1 כוס קמח תופח
- 1/2 כפית סודה לשתייה
- 2 כפות גדושות ממרח לוטוס
- קורט מלח

ציפוי:

- אבקת סוכר
- שתי כפות ממרח לוטוס

אופן ההכנה:

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ- 5 דקות .
יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב.
מערבבים בקערה את כל החומרים לפי הסדר המופיע במצרכים עד שמתקבלת בלילה אחידה
ממלאים בעזרת שקית זילוף את השקעים סוגרים את המכסה ואופים במשך כ- 5 דקות עד שמשחים.
מוציאים בזהירות ומקררים.
מפזרים אבקת סוכר ומזלפים עם כף ממרח לוטוס שחומם במיקרו ל- 20 שניות.
טיפ: מומלץ לא לנעול הרמטית את הסוגר כדי לאפשר תפיחה תקינה.

בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק



להכנה באמצעות ה -
מולטיקייק המקורי מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: www.iCake.co.il



קייק פופס גביניות מחיטה מלאה במולטיקייק

כמות: 36 יחידות



מצרכים:

- 250 גר' גבינה לבנה
- 2 ביצים
- 1 שקית סוכר וניל
- 1/4 כוס סוכר חום
- 4 כפות שמן
- 1 1/2 כוסות קמח חיטה מלאה תופח
- 1/2 כפית סודה לשתייה
- קורט מלח

ציפורי:

אבקת סוכר

אופן ההכנה:

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות . יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב.
מערבבים בקערה את כל החומרים לפי הסדר המופיע במצרכים עד שמתקבלת בלילה אחידה ממלאים בעזרת שקית זילוף את השקעים סוגרים את המכסה ואופים במשך כ-5 דקות עד שמשחים.
מוציאים בזהירות מקררים ומפזרים מעל אבקת סוכר.
טיפ: מומלץ לא לנעול הרמטית את הסוגר כדי לאפשר תפיחה תקינה.

בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק



להכנה באמצעות ה - **מולטיקייק המקורי** מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: www.iCake.co.il



קייק פופס וניל עם חמוציות במולטיקייק



כמות: כ-24 יחידות

מצרכים:

- 2 ביצים
- 1 שקית סוכר וניל
- 1/4 כוס סוכר חום
- 1/4 כוס שמן
- 3/4 כוס חלב
- 1 כוסות קמח חיטה מלאה תופח
- 1/2 כפית סודה לשתייה
- 1/2 כוס חמוציות

אופן ההכנה:

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות .
יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב.
מערבבים בקערה את כל החומרים לפי הסדר המופיע במצרכים עד שמתקבלת בלילה אחידה
ממלאים בעזרת שקית זילוף את השקעים סוגרים את המכסה ואופים במשך כ-5 דקות עד שמשחים.
מוציאים בזהירות ומקררים.
טיפ: מומלץ לא לנעול הרמטית את הסוגר כדי לאפשר תפיחה תקינה.

**בהצלחה ובתיאבון
אסנת פרטוק**





דונאטס תפוזים במולטיקייק



כמות: כ-16 יחידות

מצרכים:

- 1 ביצה
- 1 שקית סוכר וניל
- 1/3 כוס סוכר
- 1/4 כוס שמן
- 1/3 כוס מיץ תפוזים
- 3/4 כוס קמח תופח
- 1/2 כפית סודה לשתייה
- קורט מלח

ציפוי:

אבקת סוכר

אופן ההכנה:

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות. יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב. מערבבים בקערה את כל החומרים לפי הסדר המופיע במצרכים עד שמתקבלת בלילה אחידה ממלאים בעזרת שקית זילוף את השקעים סוגרים את המכסה ואופים במשך כ-5 דקות עד שמשחים. מוציאים בזהירות ומקררים. מפזרים אבקת סוכר מעל. טיפ: מומלץ לא לנעול הרמטית את הסוגר כדי לאפשר תפיחה תקינה.

בהצלחה ובתיאבון
אסנת פרטוק



להכנה באמצעות ה-
מולטיקייק המקורי מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: www.iCake.co.il



וופל בלגי שוקולד עם פצפוצי שוקולד לבן במולטיקייק

כמות: כ-6 יחידות

מצרכים:

- 1 ביצה
- 1 שקית סוכר וניל
- 1/3 כוס סוכר
- 50 גר' חמאה מומסת
- 1/3 כוס חלב
- 1 כף קקאו
- 3/4 כוס קמח תופח
- קורט מלח
- 1/2 כפית סודה לשתייה
- 1/2 כוס שוקולד צ'יפס לבן

ציפוי:

סירופ שוקולד

אופן ההכנה:

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות.
יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב.
מערבבים בקערה את כל החומרים לפי הסדר המופיע במצרכים עד שמתקבלת בלילה אחידה ממלאים את השקעים סוגרים את המכסה ואופים במשך כ-5 דקות עד שמשחים.
יש למלא עד 80% מהפלטה של הוופל מוציאים בזהירות ומקררים.
מקשטים עם סירופ שוקולד מעל.
טיפ: מומלץ לא לנעול הרמטית את הסוגר כדי לאפשר תפיחה תקינה.

בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק



להכנה באמצעות ה-
מולטיקייק המקורי מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: www.iCake.co.il



וופל בלגי ווניל עם פצפוצי שוקולד חום במולטיקייק



כמות: כ-6 יחידות

מצרכים:

- 1 ביצה
- 1 שקית סוכר וניל
- 1/3 כוס סוכר
- 50 גר' חמאה מומסת
- 1/3 כוס חלב (מומליץ בטעם ווניל)
- 3/4 כוס קמח תופח
- קורט מלח
- 1/2 כפית סודה לשתייה
- 1/2 כוס שוקולד צ'יפס חום

ציפוי:

סירופ מייפל

אופן ההכנה:

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות . יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב. מערבבים בקערה את כל החומרים לפי הסדר המופיע במצרכים עד שמתקבלת בלילה אחידה ממלאים את השקעים סוגרים את המכסה ואופים במשך כ-5 דקות עד שמשחים. יש למלא עד 80% מהפלטה של הוופל, מוציאים בזהירות ומקררים. שמים סירופ מייפל מעל . טיפ: מומליץ לא לנעול הרמטית את הסוגר כדי לאפשר תפיחה תקינה.

בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק



להכנה באמצעות ה - **מולטיקייק המקורי** מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: www.iCake.co.il



דונאטס בטעם תות בננה במולטיקייק



כמות: כ-16 יחידות

מצרכים:

- 1 ביצה
- 1 שקית סוכר וניל
- 1/3 כוס סוכר
- 1/4 כוס שמן
- 1/3 כוס חלב (מומליץ בטעם בננה)
- 1 בננה מעוכה
- 2 כפות ריבת תות
- 3/4 כוס קמח תופח
- 1/2 כפית סודה לשתייה
- קורט מלח

ציפוי:

- אבקת סוכר
- סירופ תות

אופן ההכנה:

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות. יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב. מערבבים בקערה את כל החומרים לפי הסדר המופיע במצרכים עד שמתקבלת בלילה אחידה ממלאים בעזרת שקית זילוף את השקעים סוגרים את המכסה ואופים במשך כ-5 דקות עד שמשחים. מוציאים בזהירות ומקררים. מפזרים אבקת סוכר מעל וסירופ בטעם תות. טיפ: מומליץ לא לנעול הרמטית את הסוגר כדי לאפשר תפיחה תקינה.

בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק



להכנה באמצעות ה- **מולטיקייק המקורי** מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: www.iCake.co.il



דונאטס בטעם בננה עם סירופ שוקולד במולטיקייק



כמות: כ-16 יחידות

מצרכים:

- 1 ביצה
- 1 שקית סוכר וניל
- 1/3 כוס סוכר
- 1/4 כוס שמן
- 1/3 כוס חלב (מומלץ בטעם בננה)
- 1 בננה רכה מעוכה במזלג
- 3/4 כוס קמח תופח
- 1/2 כפית סודה לשתייה
- קורט מלה

ציפוי:

סירופ שוקולד

אופן ההכנה:

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות. יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב. מערבבים בקערה את כל החומרים לפי הסדר המופיע במצרכים עד שמתקבלת בלילה אחידה ממלאים בעזרת שקית זילוף את השקעים סוגרים את המכסה ואופים במשך כ-5 דקות עד שמשחים. מוציאים בזהירות ומקררים. שמים מעל סירופ שוקולד. טיפ: מומלץ לא לנעול הרמטית את הסוגר כדי לאפשר תפיחה תקינה.

בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק



להכנה באמצעות ה - **מולטיקייק המקורי** מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: www.iCake.co.il



דונאטס שילדים אוהבים במולטיקייק



כמות: כ-20 יחידות

מצרכים:

- 2 ביצים
- 1 שקית סוכר וניל
- 1/2 כוס סוכר
- 2 כפות שמן
- 1/2 כוס מיץ תפוזים
- קורט מלח
- 1 1/4 כוס קמח תופח
- 1/2 כפית סודה לשתייה

ציפוי:

- 50 גר' שוקולד מריר
- 1/2 כוס שמנת מתוקה
- סוכריות צבעוניות

אופן ההכנה:

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות. יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב. מערבבים בקערה את כל החומרים לפי הסדר המופיע במצרכים עד שמתקבלת בלילה אחידה ממלאים בעזרת שקית זילוף את השקעים סוגרים את המכסה ואופים במשך כ-5 דקות עד שמשחים. מוציאים בזהירות ומקררים. ממיסים בקעריית במיקרו את השוקולד מריר והשמנת מתוקה ומערבבים. טובלים את הדונאטס בחלק העליון ומקשטים בסוכריות צבעוניות. טיפ: מומלץ לא לנעול הרמטית את הסוגר כדי לאפשר תפיחה תקינה.

בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק



להכנה באמצעות ה - **מולטיקייק המקורי** מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: www.iCake.co.il



דונאטס דבש במולטיקייק



כמות: כ-20 יחידות

מצרכים:

- 2 ביצים
- 1 שקית סוכר וניל
- 1/2 כוס דבש
- 2 כפות שמן
- 1/2 כוס מיץ תפוזים
- קורט מלח
- 1 1/4 כוס קמח תופח
- 1/2 כפית סודה לשתייה
- גרידת לימון

ציפוי:

דבש

אופן ההכנה:

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות. יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב. מערבבים בקערה את כל החומרים לפי הסדר המופיע במצרכים עד שמתקבלת בלילה אחידה ממלאים בעזרת שקית זילוף את השקעים סוגרים את המכסה ואופים במשך כ-5 דקות עד שמשחים. מוציאים בזהירות ומקררים. טובלים את הדונאטס בדבש שחומם מעט במיקרו טיפ: מומלץ לא לנעול הרמטית את הסוגר כדי לאפשר תפיחה תקינה.

בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק



להכנה באמצעות ה - **מולטיקייק המקורי** מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: www.iCake.co.il



דונאטס חמאת בוטנים במולטיקייק

כמות: כ-20 יחידות

מצרכים:

- 2 ביצים
- 1 שקית סוכר וניל
- 2 כפות סוכר חום
- 2 כפות שמן
- 1/2 כוס מיץ תפוזים
- קורט מלה
- 1 1/4 כוס קמח תופח
- 1/2 כפית סודה לשתייה
- גרידת לימון

ציפוי:

דבש

אופן ההכנה:

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות. יש לרסס בספריי שמן בכל סיבוב. מערבבים בקערה את כל החומרים לפי הסדר המופיע במצרכים עד שמתקבלת בלילה אחידה ממלאים בעזרת שקית זילוף את השקעים סוגרים את המכסה ואופים במשך כ-5 דקות עד שמשחים מוציאים בזהירות ומקררים. טובלים את הדונאטס בדבש שחומם מעט במיקרו טיפ: מומלץ לא לנעול הרמטית את הסוגר כדי לאפשר תפיחה תקינה.

בהצלחה ובתיאבון
אסנת פרטוק



להכנה באמצעות ה-
מולטיקייק המקורי מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: www.iCake.co.il



קאפקייקס תמרים ואגוזים במולטיקייק



כמות: כ-35 יחידות

מצרכים:

- 2 ביצים
- 1/2 כוס שמן
- 1/2 כוס סוכר חום
- 200 גר' ממרח תמרים
- חצי כפית קינמון
- 1 כוס מים רותחים
- 1 3/4 כוס קמח מלא תופח
- 1/2 כפית אבקת סודה לשתייה
- שקית סוכר וניל
- קורט מלח
- 1/2 כפית קליפת תפוז מגורדת
- כוס אגוזי מלך קצוצים גס

ציפוי:

אבקת סוכר

אופן ההכנה:

מחממים מראש את המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות. מערבבים בקערה את כל החומרים לפי הסדר המופיע במצרכים עד שמתקבלת בלילה אחידה מרפדים את תבניות השקעים המתאימות לקאפקייקס בעטרות נייר, לשמן בספריי שמן את השקעים בחלק העליון ולמלא בבלילה כמה שיותר, סוגרים את המכסה ואופים במשך כ-7 דקות עד שמשחים. מוציאים בזהירות ומקררים. מפזרים אבקת סוכר מעל. טיפ: מומלץ לא לנעול הרמטית את הסוגר כדי לאפשר תפיחה תקינה.

בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק



להכנה באמצעות ה- **מולטיקייק המקורי** מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: www.iCake.co.il



לחמניות ממולאות בטונה ומטבוחה במולטיקייק



מצרכים:

- 1/2 ק"ג קמח לבן מנופה
- 1 כף שמרים יבשים
- 2 כפות סוכר
- 1/4 כוס שמן
- 2 כוסות מים
- כפית מלח

ציפוי:

- ביצה
- שומשום

אופן ההכנה:

מערבבים את כל המצרכים לבצק אחיד.
במידה ודביק יש להוסיף מעט קמח
מתפחים עד שהבצק יכפיל את עצמו וללוש שוב, שוב להתפיה וללוש (סה"כ 3 פעמים)
לוקחים גוש קטן של בצק (בגודל של השקע בתבנית התחמונה של המאפינס)
פותחים אותו וממלאים בטונה ומטבוחה.
ניתן להוסיף זיתים, לימון כבוש ועוד לפי הטעם.
מורחים ביצה טרופה מעל ושומשום.
שמים על נייר אפייה להתפחה חצי שעה.
מחממים את מכשיר המולטיקייק לכ-5 דקות המקורי מבית icake.
מרססים בספריי שמן את השקעים, שמים את הכדורים בתבנית השקעים של המאפינס
ואופים כ-10-7 דקות עד להשחמה.

טיפ: מומלץ לא לנעול הרמטית את הסוגר כדי לאפשר תפיחה תקינה.

בהצלחה ובתיאבון
אסנת פרטוק



להכנה באמצעות ה-
מולטיקייק המקורי מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: www.iCake.co.il



מתכון לקאפקייקס שוקולד במולטיקייק



מצרכים:

- 1 כוס שמן
- 3 ביצים
- 2 גביעי יוגורט ביו מעודן
- 1 כוס סוכר חום
- 1 שקית סוכר וניל
- 1 כוס שוקולית
- 1 כף גדושה קקאו
- 1 1/4 כוסות קמח תופח
- 1/4 כפית סודה לשתייה

ציפוי:

- סירופ שוקולד
- סוכריות צבעוניות

אופן ההכנה:

מחממים את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות.
מערבבים את כל החומרים בקערה לתערובת אחידה
ממלאים בשקעים עטרות נייר וממלאים בעזרת שקית זילוף עד לגובה המכסימלי של השקע בתבנית התחתונה.
אופים כ-7 דקות מוציאים מקררים ומקשטים עם סירופ שוקולד וסוכריות צבעוניות.
טיפ: מומלץ לא לנעול הרמטית את הסוגר כדי לאפשר תפיחה תקינה.

בהצלחה ובתיאבון
אסנת פרטוק



להכנה באמצעות ה -
מולטיקייק המקורי מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: www.iCake.co.il



מעמול במילוי ריבת שזיפים במולטיקייק



מצרכים:

- 3 כוסות קמח
- 1 שקית אבקת אפיה
- 1 שקית סוכר וניל
- 1/2 כוס שמן
- 200 גר' חמאה
- קליפת לימון מגורדת
- 1/2 כוס סוכר
- 1/2 כוס מיץ תפוזים
- 1 ביצה
- קורט מלח

ציפוי:

אבקת סוכר

אופן ההכנה:

מחממים מראש את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות. מערבבים את כל המצרכים לבצק אחיד ושמים במקרר לשעתיים. משמנים את השקעים של הקאפקייס. לוקחים חתיכת בצק בגודל השקע בערך ומניחים ריבה במרכז העיגול עוטפים את הריבה בבצק מסביב עד שיווצר עיגול סגור. אופים כעשר דקות עד שהעוגיות משחימות מוציאים בזהירות, מקררים ומפזרים אבקת סוכר מעל. טיפ: מומליץ לא לנעול הרמטית את הסוגר כדי לאפשר תפיחה תקינה.

בהצלחה ובתיאבון
אסנת פרטוק



להכנה באמצעות ה - מולטיקייק המקורי
מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: www.iCake.co.il



מתכון לבייגלס במולטיקייק



מצרכים:

- 1/2 ק"ג קמח
- 1 כף שמרים יבשים
- 1/2 כף מלח
- 1 כף סוכר
- 1/4 כוס שמן
- 2 כוסות מים פושרים (חד פעמי)

ציפוי:

- ביצה טרופה
- שומשום

אופן ההכנה:

מכניסים לקערה את המצרכים ולשים לבצק רך ואחיד.
מתפחים לאחר הלישה עד שהבצק מכפיל את עצמו (כחצי שעה) וללוש שוב סה"כ 3 פעמים לישא והתפחה.
מכינים צורה של בייגלס ולהניח על נייר אפיה.
מחממים את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות
ממלאים בשקעים ששומנו בספריי שמן את הבייגלס למרוח ביצה ושומשום ולאפות כעשר דקות.
טיפ: מומלץ לא לנעול הרמטית את הסוגר כדי לאפשר תפיחה תקינה.

בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק



להכנה באמצעות ה -
מולטיקייק המקורי מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: www.iCake.co.il



וופל בלגי ללא גלוטן במולטיקייק

כמות: 16 יחידות

מצרכים:

- 2 כוסות קמח קונדיטור
- 2 כפיות אבקת אפיה ללא גלוטן
- 1/2 כפית אבקת סודה לשתייה
- 4 כפות סוכר
- שקית סוכר ווניל
- קורט מלח
- 4 ביצים
- 1 כוס חלב
- 1 כוס שמנת מתוקה
- 30 גר' חמאה מומסת

ציפוי:

אבקת סוכר

אופן ההכנה:

מחממים את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ- 5 דקות מערבבים בקערה את כל המצרכים עד לקבלת עיסה אחידה ללא גושים. משמנים את השקעים של פלטת הוופל בלגי ממלאים את הפלטה ולאפות כ-5 דקות עד להשחמה. יש למלא עד 80% מהפלטה של הוופל מוציאים בזהירות לבזוק אבקת סוכר טיפ: מומליץ לא לנעול הרמטית את הסוגר כדי לאפשר תפיחה תקינה.

בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק



להכנה באמצעות ה - **מולטיקייק המקורי** מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: www.iCake.co.il



וופל בלגי תפוזים ודבש ללא גלוטן במולטיקייק

כמות: 16 יחידות

מצרכים:

- 2 כוסות קמח קונדיטור
- 2 כפיות אבקת אפיה ללא גלוטן
- 1/2 כפית אבקת סודה לשתייה
- 4 כפות דבש
- שקית סוכר ווניל
- קורט מלח
- 4 ביצים
- 2 כוסות מיץ תפוזים
- 4 כפות שמן

ציפוי:

- אבקת סוכר
- דבש

אופן ההכנה:

מחממים את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake לכ-5 דקות מערבבים בקערה את כל המצרכים עד לקבלת עיסה אחידה ללא גושים. משמנים את השקעים של פלטות הוופל בלגי ממלאים את הפלטה ולאפות כ-5 דקות עד להשחמה. יש למלא עד 80% מהפלטה של הוופל מוציאים בזהירות לבזוק אבקת סוכר טיפ: מומלץ לא לנעול הרמטית את הסוגר כדי לאפשר תפיחה תקינה.

בהצלחה ובתיאבון
אסנת פרטוק



להכנה באמצעות ה -
מולטיקייק המקורי מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: www.iCake.co.il



קייקפופס סולת דבש וקוקוס במולטיקייק

כמות כ-30 יחידות

מצרכים:

- 1 כוס סולת
- 1/2 כוס קמח
- 1/2 כוס שקדים טחונים
- 1 כף סילאן
- 1/2 שקית אבקת אפיה
- 1/4 כפית אבקת סודה לשתייה
- 1 שקית סוכר וניל
- 1 ביצה
- 3 כפות שמן
- 1 כוס מיץ תפוזים

ציפוי:

- 1 כוס סוכר
- 1 כוס מים
- מעט מי ורדים
- רבע לימון סחוט

אופן ההכנה:

מחממים את המולטיקייק המקורי מבית icake כ-5 דקות מערבבים את כל החומרים לעיסה אחידה משמנים בספריי שמן את תבניות השקעים של הקייקפופס ממלאים עם שקית זילוף את השקעים עד לחלק העליון של השקע אופים כ-5 דקות עד להשחמה, מוציאים ומקררים. הכנת הסירופ:

בסיר על להבה קטנה מרתיחים את הסוכר המים ומיץ הלימון עד לקבלת סירופ. טובלים את הקייקפופס המוכנים בסירופ מוציאים לצלחת ומוסיפים שבבי קוקוס לפי הטעם. טיפ: מומלץ לא לנעול הרמטית את הסוגר כדי לאפשר תפיחה תקינה.

להכנה באמצעות ה-

מולטיקייק המקורי
בהצלחה ובתיאבון
מוכני חור דהיינו
אסנת פרטוק



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: www.iCake.co.il