



# עוגיות בצורות

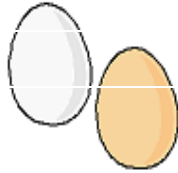
## חומרים



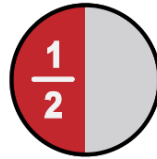
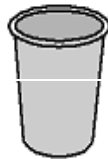
2 כוסות קמח



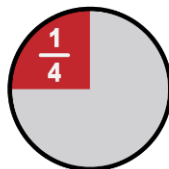
1 שקית אבקת אפיה



2 ביצים



1/2 כוס סוכר



1/4 כוס שמן



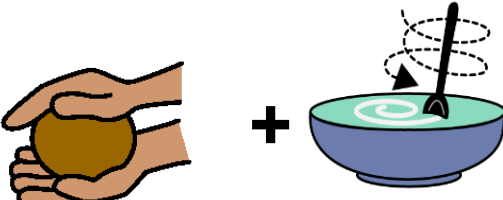
# עוגיות בצורות

## אופן הכנה



**-1**

שמים בקערה קמח, אבקת אפייה, סוכר, ביצים, שמן



**-2**

מערבבים ולשים את הבצק



**-3**

מרדדים במערוך וחותכים צורות



**-4**

שמים בתבנית ומפזרים סוכר על העוגיות



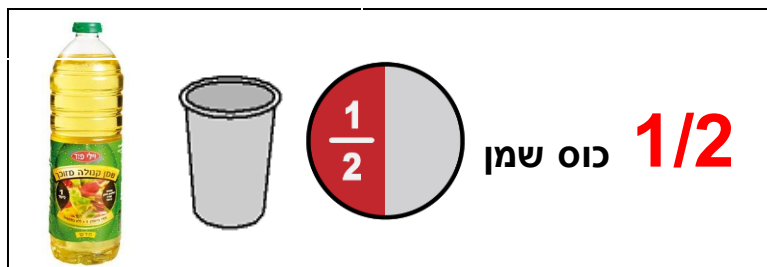
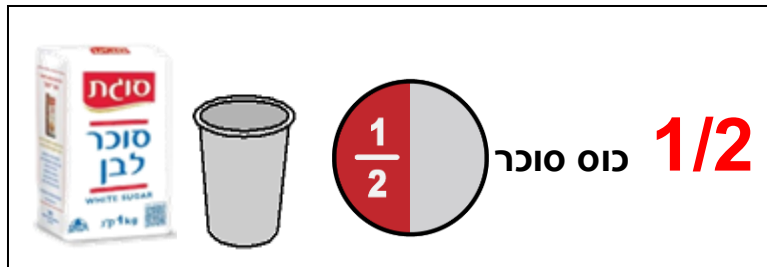
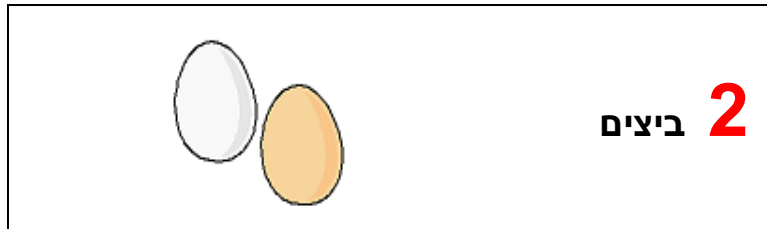
**-5**

מכניסים לתנור אפיה על 165 מעלות 30 דקות



# עוגת תפוזים

## חומרים





# עוגת תפוזים

## אופן הכנה



מערבבים בקערה סוכר, ביצים, שמן ומיץ תפוזים



מוסיפים קמח ואבקת אפייה ומערבבים



מוזגים לתבנית

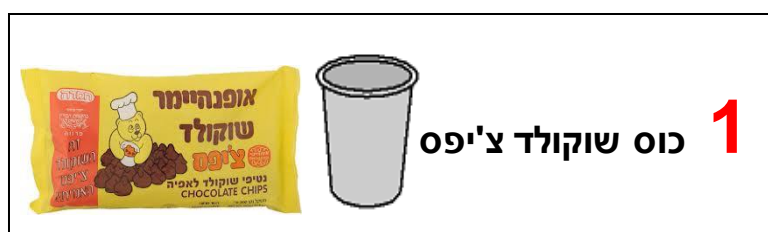
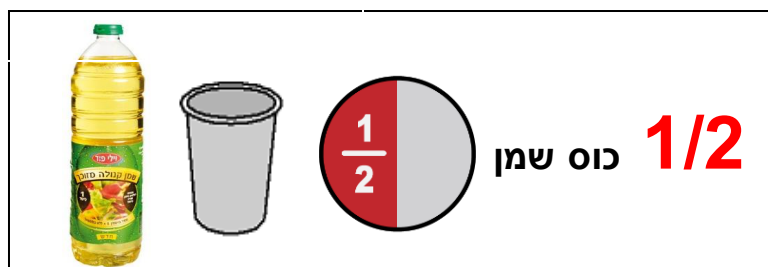
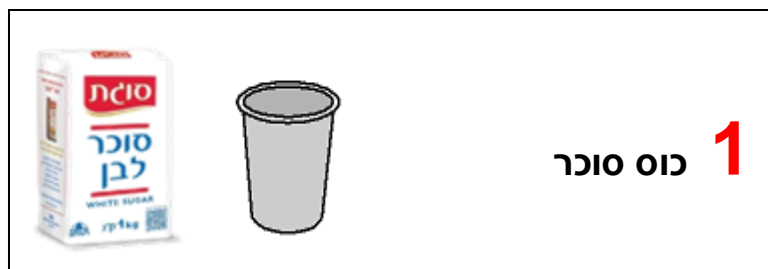
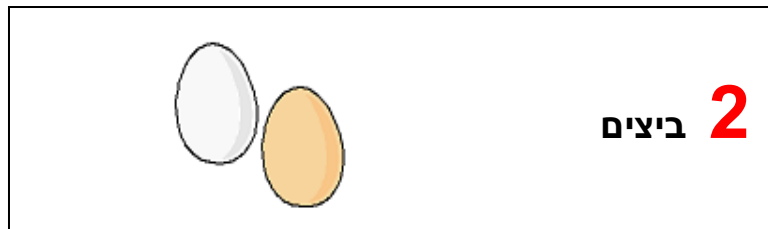


מכניסים לתנור אפיה על 180 מעלות 35 דקות



# עוגיות שוקולד צ'יפס

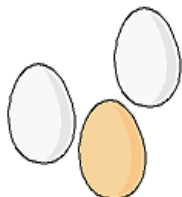
## חומרים





# עוגיות שוקולד צ'יפס

## אופן הכנה



-1

מערבבים בקערה סוכר, ביצים ושמן



-2

מוסיפים קמח מלח וסודה לשתייה ומערבבים



-3

מוסיפים את השוקולד צ'יפס ומערבבים עם הידיים



-4

יוצרים עיגולים ומניחים בתוך התבנית



-5

מכניסים לתנור אפיה על 210 מעלות ל 10 דקות

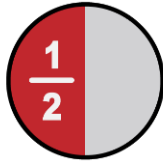




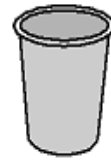
Dalia

# עוגת פירות יבשים

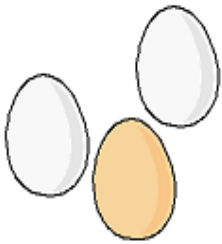
## חומרים



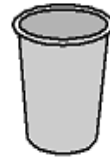
שקית אבקת אפיה **1/2**



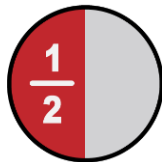
כוס קמח **1**



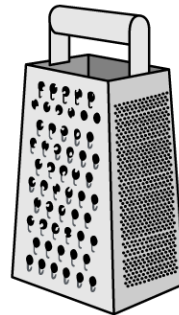
ביצים **3**



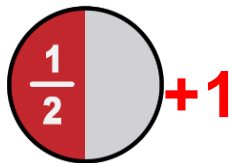
כוס סוכר **1**



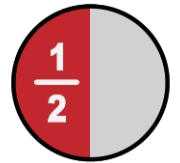
כוס מיץ תפוזים **1/2**



תפוח מגורד **1**



כוס פירות יבשים **1 ו 1/2**



כפית קינמון **1/2**



Dalia

# עוגת פירות יבשים

## אופן הכנה






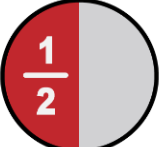


# עוגיות שוקולד

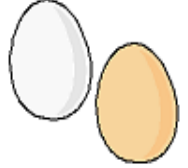
## חומרים




**1** ו **1/2** כוס קמח + **1**




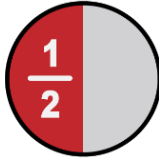
**1** שקית אבקת אפייה




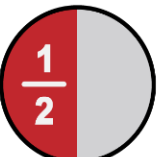
**2** ביצים



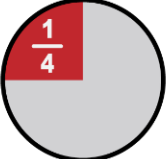
**1/2** כוס סוכר



**1/2** כוס קקאו



**1/4** כוס שמן





# עוגיות שוקולד

## אופן הכנה



**-1**

מערבבים בקערה סוכר וביצים



**-2**

מוסיפים קקאו שמן קמח אבקת אפייה ומערבבים



**-3**

מערבבים עם הידיים



**-4**

יוצרים עיגולים ומניחים בתוך התבנית



**-5**

מכניסים לתנור אפיה על 180 מעלות ל 10 דקות



# כדורי שוקולד

## חומרים



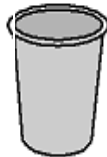
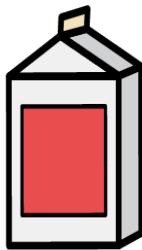
**2** חבילות פתי-בר  
(500ג')



**10** כפות סוכר



**5** כפות קקאו



**1** כוס חלב



**1** חבילת חמאה  
(200ג')



**1** סוכריות צבעוניות  
או קוקוס



# כדורי שוקולד

## אופן הכנה



מועכים את הביסקוויטים בעזרת כוס או פטיש



מוסיפים קקאו, סוכר, חלב וחמאה



מערבבים את הכל יחד ויוצרים כדורי שוקולד



מפזרים סוכריות צבעוניות או קוקוס על כדורי השוקולד ומניחים בתבנית

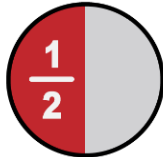


מכניסים למקרר ל 3 שעות

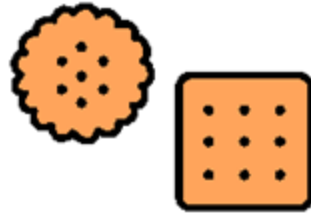


# עוגת גבינה

## חומרים



**1/2** חבילת חמאה (100 ג')



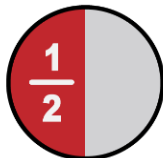
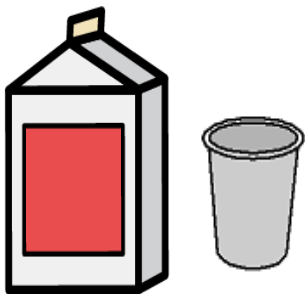
**1** חבילת פתי-בר (250 ג')



**1** קופסת גבינה לבנה 5% (500 ג')



**1** חבילת שמנת מתוקה



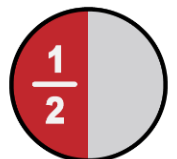
**1/2** כוס חלב



**1** חבילת פודינג וניל



**1** סוכריות צבעוניות או קקאו

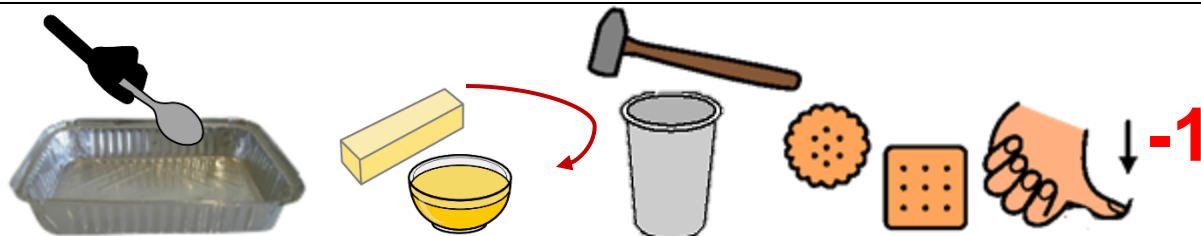


**1/2** כוס סוכר

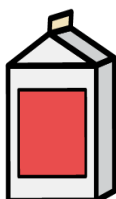


# עוגת גבינה

## אופן הכנה



מועכים את הביסקוויטים בעזרת כוס או פטיש. ממסים את החמאה ומערבבים יחד עם הביסקוויטים. מניחים בתבנית כבסיס.



-2

מקציפים את השמנת המתוקה, אינסטנט פודינג, הסוכר והחלב עד ליצירת קרם/קצפת.



-3

מוסיפים את הגבינה הלבנה ומערבבים בעדינות



-4

מניחים את הקרם על הביסקוויטים. מקשטים עם הסוכריות הצבעוניות או הקקאו.



-5

מכניסים למקרר ל 3 שעות





# חלה לשבת

## חומרים



1 חבילת קמח



3 כפות שמרים

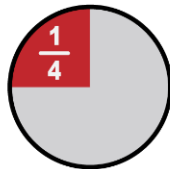


+

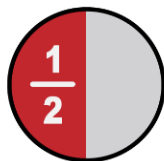


5 כפות סוכר

1 כף מלח



1/4 כוס שמן



+ 2

2 ו 1/2 כוסות מים פושרים

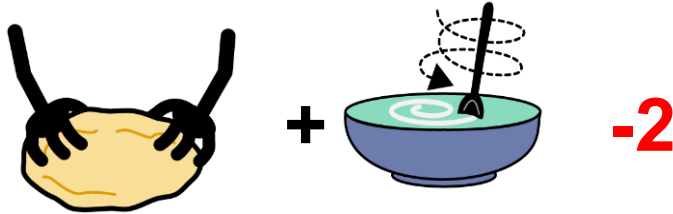


# חלה לשבת

## אופן הכנה



שמים בקערה קמח, שמרים, סוכר, מלח, שמן, מים



מערבבים ולשים את הבצק



-3

מכסים את הקערה ומניחים להתפחה של שעה



-4

יוצרים חלות ומניחים על התבנית להתפחה של שעה



-5

מכניסים לתנור אפיה על 180 מעלות ל 30 דקות