

עוגות פסח ללא ביצים

כדורי שוקולד

1 כוס שמן

1/2 כוס מים

1 1/2 כוס סוכר

סוכר וניל

3 כפות קקאו

4 כפות קפה נמס

3 כוסות קמח תפוחי אדמה או קמח טפיוקה

1 כוס קמח מצה או קמח שקדים (או אגוזים)

1/2 כוס קוקוס

הוראות הכנה:

להמיס יחד על אש קטנה את השמן, המים, הסוכר, הוניל, הקקאו והקפה.

להסיר מהאש, לקרר מעט ולהוסיף את הקמחים ואת הקוקוס.

לערבב היטב לעיסה סמיכה, להשהות במקרר כחצי שעה לגיבוש, וליצור כדורים בידיים יבשות.

ניתן לגלגל בקוקוס, כרצונכם.

עוגת כושי שווה

1.5 כוס שקדים טחונים דק / קוקוס / אגוזים טחונים ^{3/4}

1.5 כוס קמח תפוז"א / קמח טפיוקה ^{3/4}

100 גרם אבקת סוכר (ממש עדיף אבקה ולא סוכר רגיל, אבל אם לא משיגים אז אפשר סוכר רגיל)

5 כפות קקאו

1 אבקת אפיה

1/2 כוס שמן

3/4 כוס יין מתוק

3/4 כוס מים

1 כף חומץ למאכל

250 גרם שוקוצ'יפס או שוקולד מריר מגורר.

מאד לא כדאי לוותר, אלא אם כן אתם לא אוכלים שוקולד בפסח...

הוראות הכנה:

לחמם מראש את התנור ל 180 מעלות.

לערבב את כל היבשים חוץ מהשוקולד צ'יפס/ השוקולד המגורר.

להוסיף את הנוזלים חוץ מהחומץ, ולערבב היטב.

להוסיף את החומץ ולערבב במהירות.

להוסיף את השוקוצ'יפס לערבב בעדינות לשקיעה בתערובת.

להעביר לשתי תבניות פס ולאפות במשך כחצי שעה/ 35 דקות, עד שקיסם הננעץ בתערובת יוצא יבש

(חוץ מהשוקולד שנמס עליו, כמובן)

של

אוריאל
בית ספר סניף

עוגת קוקוס תפוז

3/4 כוס קמח מצה (לא ניסיתי, משערת שאפשר להחליף באגוזים טחונים או בשקדים טחונים דק).

3/4 כוס קמח טפיוקה (יש בהשגחת הבד"צ לפסח, זה לא קטניות. ואם לא משיגים אז קמח תפוחי אדמה)

1 כוס קוקוס

1 כוס סוכר

1 שקית אבקת אפייה

קורט מלח

1/2 כוס שמן אגוזים

1 כוס מיץ תפוזים טבעי

1 סוכר וניל

הוראות הכנה

מחממים תנור ל-170 מעלות. משמנים תבנית אינגליש קייק.
מערבבים בקערה קמח, סוכר, אבקת האפייה, קוקוס ומלח.
מוסיפים את השמן, את המיץ תפוזים וסוכר הווייל. טורפים עד שהתערובת אחידה.
מעבירים לתבנית אפייה ואופים כ- 35 דקות או שקיסם הננעץ במרכז העוגה יוצא נקי.

עוגת שכבות תפוחים

בסיס:

2 כוסות קמח תפוז"א / קמח טפיוקה

$\frac{3}{4}$ כוס סוכר

$\frac{3}{4}$ כוס שמן

תחליף לביצה אחת: 25 גר' חמאה מומסת / חצי בננה מרוסקת במעבד מזון / $\frac{1}{4}$ כוס מחית תפוחי עץ

למילוי:

$\frac{1}{2}$ כוס סוכר

5 תפוחי עץ מגוררים במגרדת עבה

$\frac{1}{4}$ כפית קינמון

לקרמבל:

$\frac{1}{2}$ מתערובת הבסיס בתוספת $\frac{1}{3}$ כוס שקדים קצוצים / קוקוס / אגוזים
ואם אי אפשר כלום מכל הנ"ל, אז רק הפרורים בלי תוספת.

הוראות הכנה:

לערבב את כל חומרי הבסיס לתערובת פירורית, לשמור $\frac{1}{3}$ מהתערובת בצד, לקרמבל.
את תערובת הבסיס יש לשטוח כבסיס בתבניות אישיות קטנות / בתבניות מאפינס. להדק היטב.
לערבב את חומרי המילוי יחד, ולשטוח על התערובת הפירורית.
מלמעלה יש לפזר את התערובת לקרמבל.
לאפות בטמפרטורה של 180 מעלות צלזיוס במשך כ 30-40 דקות, עד להזהבה נאה.

תחתית:

1 כוס שקדים טחונים/קמח קוקוס/קוקוס טחון רגיל
100 גר' חמאה רכה או שמן קוקוס
1/4 כוס סוכר
לשטוח בתבנית מרובעת קטנה ולאפות 7-8 דק'

מילוי:

200 גר' שוקולד

3/4 כוס סוכר

1/2 כוס שמן

2 כפות קקאו

1/2 כוס מים

3 כפות קמח תפוחי אדמה או קמח טפיוקה

להמיס יחד בסיר עד שהשוקולד נמס

לכבות את האש, להוסיף את הקמח ולערבב היטב.

לשטוח בתבנית מעל הבסיס, ולאפות במשך 25 דק'

לבחירה, ניתן להכין קרמבל לפי ההוראות בעוגת התפוחים, או לפזר קוקוס - שני הנ"ל יש לפזר לפני האפיה.

או, לחילופין, ניתן לאפות בלי פרורים מעל ולפזר לאחר האפיה אבקת סוכר.