



חברת מתכונים לחנוכה  
**שטרודל** by maayan trudel



# לביבות ביס:

**בתכלס אפשר לטגן את הלביבות האלה בכל גודל שתרצו אבל יש משהו בגודל ביס שהופך אותן לקריספיות וטעימות בטירוף! הרגע הזה שהלביבות יוצאות מהשמן והגבינה עוד נמתחת זה רגע שאין שני לו.**

## מצרכים:

**2 תפוחי אדמה בינוניים מגורדים דק**

**ביצה**

**חצי כוס קמח**

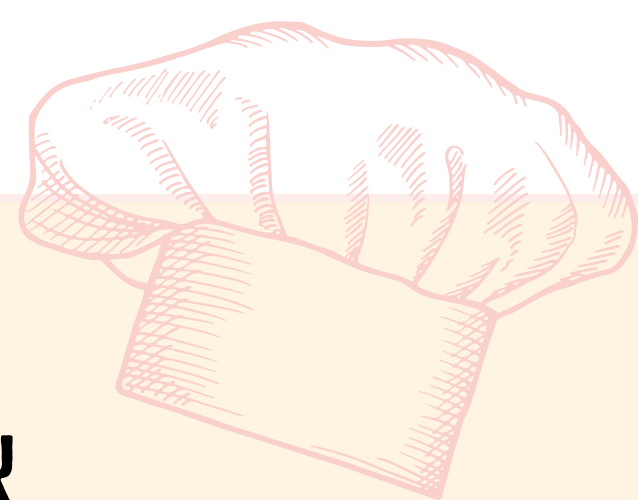
**חצי כוס גבינת מוצרלה מגורדת**

**מלח פלפל לפי הטעם**



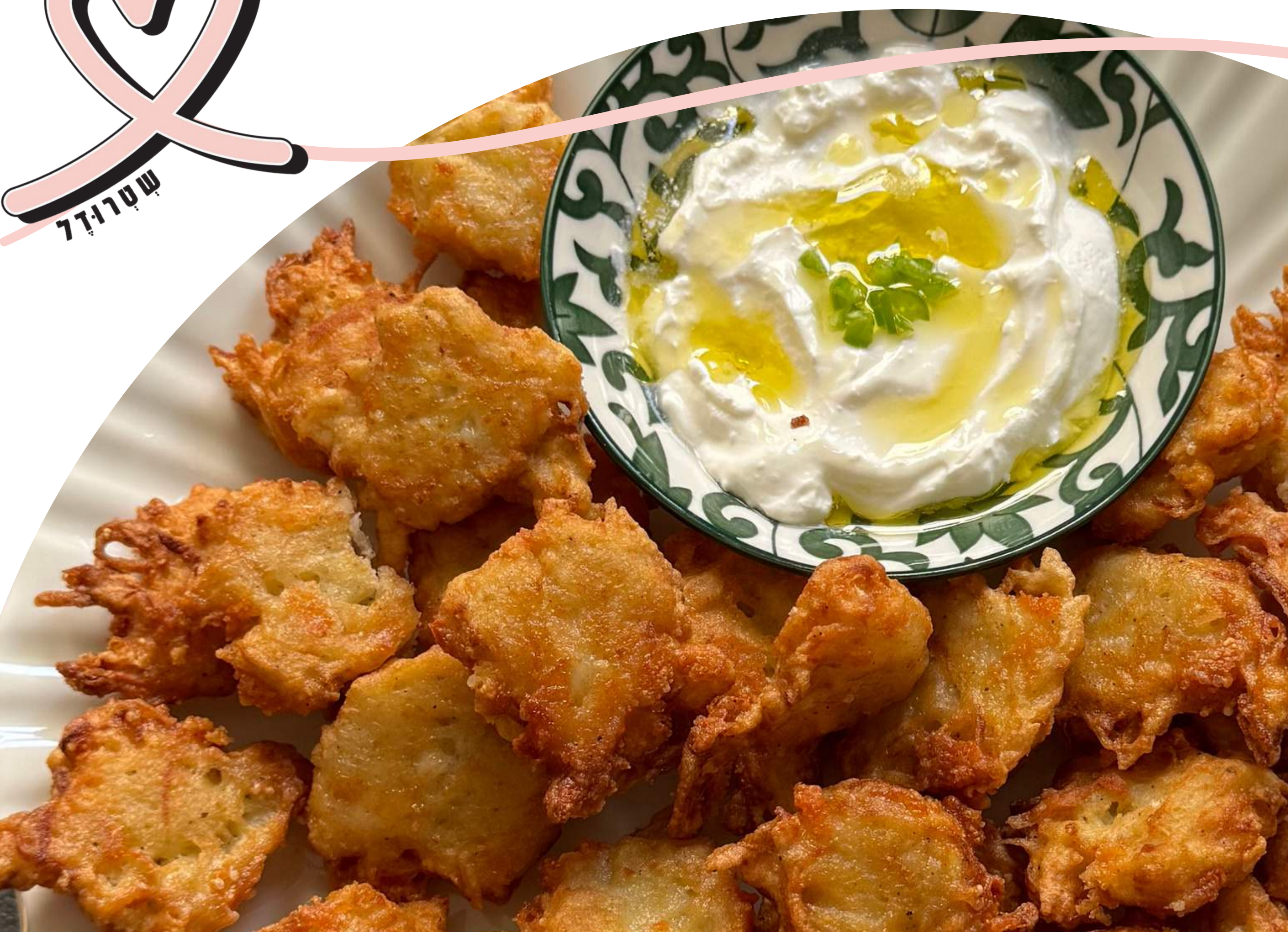
## אופן ההכנה:

מגרדים את תפוחי האדמה על הצד הדק של הפומפיה וסוחטים היטב במסננת דקה. מערבבים עם כל שאר המצרכים עד שמתקבלת תערובת אחידה. מטגנים בשמן קנולה ומגישים עם שמנת חמוצה.



### טיפ מנצח:

אם התערובת רטובה מדי אפשר להוסיף טיפה קמח.





## סופגניות ביס:

**זה אחד המתכונים האהובים עליי בכל הזמנים כי פשוט יש בו הכל!  
הוא גם קל, גם מהיר, גם טעים בטירוף וגם קולע לטעם של כולם!  
מי לא אוהב סופגניות ביס קטנטנות עם אבקת סוכר ונוטלה?**

**מצרכים:**

**כוס קמח תופח או קמח לבן וכפית אבקת אפיה**

**200 מ"ל יוגורט 3%**



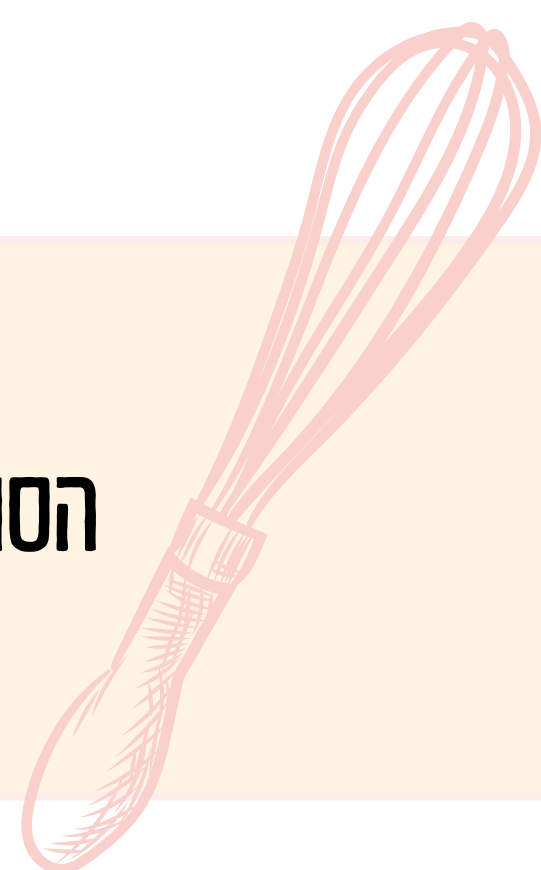
## אופן ההכנה:

מערבבים את היוגורט עם הקמח עד שמתקבלת תערובת דביקה ואחידה. מעבירים לשקית זילוף ו"גוזרים" סופגניות קטנטנות לתוך שמן רותח. תקפידו על טמפ' בינונית כדי שהסופגניות לא ישרפו. מוציאים את הסופגניות לרשת טיגון ומגישים עם אבקת סוכר, נוטלה או כל ממרח שאוהבים.

### טיפ מנצח:

הסופגניות ייצאו מעולה גם עם

קמח כוסמין לבן





# לביבת חלומי משפחתית:

אם קצת נמאס לכם מהטיגונים ועדיין בא לכם להפציץ עם מתכון וואו, עצרו הכל כי הרגע מצאתם אותו. לביבת חלומי שמתגנים עם מעט מאוד שמן במחבת ולא צריך להסתבך כי יש לכם רק לביבה אחת לטגן.

## מצרכים:

2 תפוחי אדמה בינוניים

150 גרם גבינת חלומי מגורדת

חצי כוס קמח

ביצה

מלח פלפל

טימין

להגשה: פרמזן, טימין ודבש



## אופן ההכנה:

מגרדים את תפוחי האדמה על החלק הגס לתוך קערה. שופכים מים קרים מאוד ושוטפים את תפוחי האדמה שגירדנו. מסננים היטב ומחזירים לקערה. מוסיפים את גבינה החלומי, קמח, ביצה, מלח, פלפל ועלי טימין. מערבבים לתערובת אחידה ומטגנים במחבת משומנת קלות בקוטר 28 ס"מ. באמצעות צלחת או המכסה של המחבת הופכים לצד השני ומטגנים עד שהלביבה זהובה משני הצדדים. להגשה מפזרים שבבי פרמזן, עלי טימין ומזלפים דבש.

### טיפ מנצח:

לפני שהופכים את הלביבה תציצו עם מרית כדי לוודא שהיא זהובה מלמטה





# בייבי צ'ירוס עם נוטלה:

אני מודה שהחלק של המילוי לוקח זמן אבל תסמכו עליי שהוא שווה את זה! אם אין לכם כוח- זה עדיין מעולה עם מלא נוטלה בצד

**מצרכים:**

כוס מים

50 גרם חמאה

כף סוכר חום

חצי כפית מלח

כוס קמח

ביצה

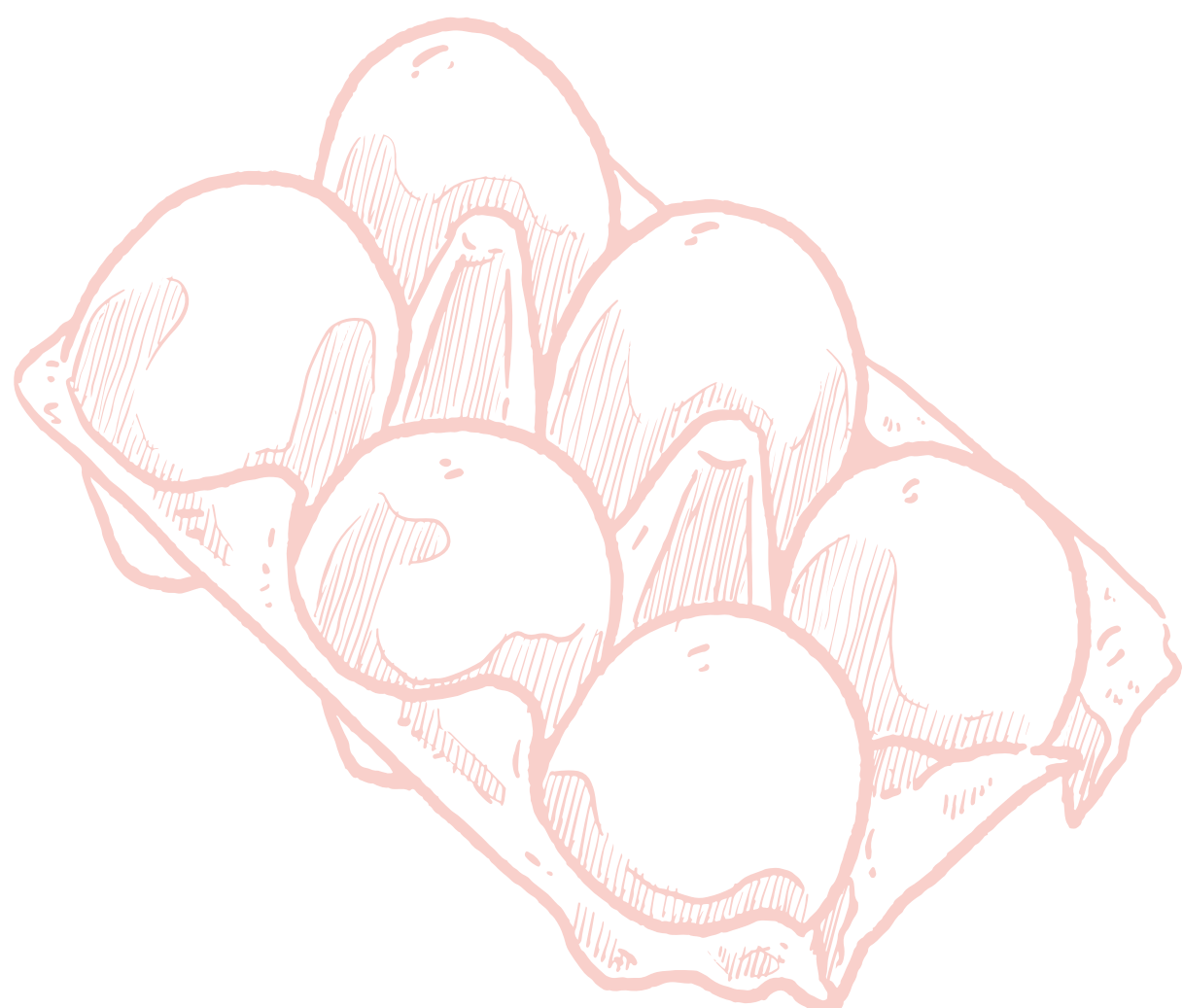
לציפוי:

רבע כוס סוכר

כפית קינמון

למילוי:

נוטלה



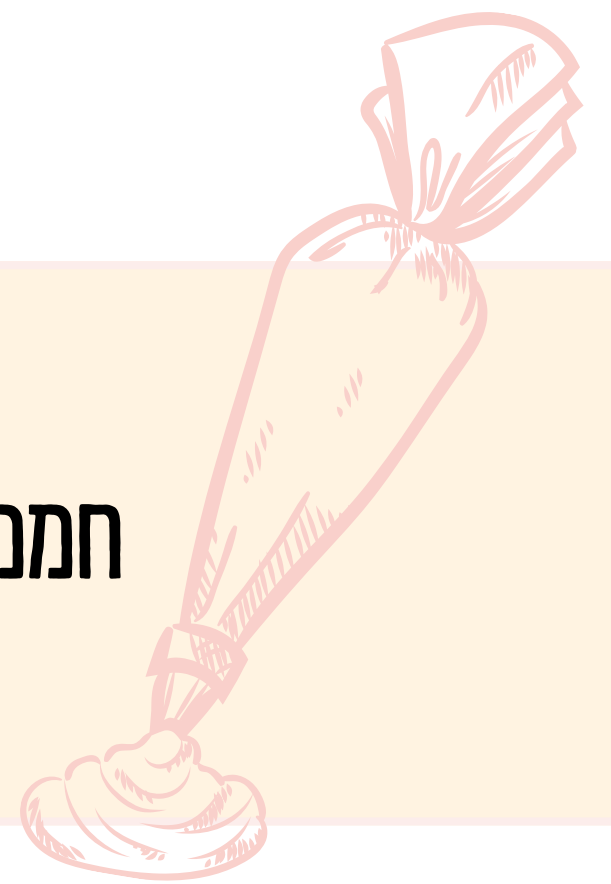


## אופן ההכנה:

מבשלים בסיר מים עם חמאה, סוכר ומלח עד שהחמאה נמסה לחלוטין. מוסיפים כוח קמח בבת אחת ומערבבים עד שהבצק נפרד מדפנות הסיר. מעבירים לקערה ומוסיפים ביצה. מערבבים עד שמתקבל בצק דביק מאוד ומעבירים לשקית זילוף עם צנתר משונן. מזלפים צ'ורוס לתוך שמן רותח, אפשר לחתוך עם סכין או עם מספריים - מה שיותר נוח לכם. מוציאים לרשת טיגון ואז מעבירים לקערה עם סוכר וקינמון ומצפים את הצ'ורוסים מכל הכיוונים. למילוי- עושים חור בכל צ'ורוס עם קש ואז ממלאים באמצעות שקית זילוף את הנוטלה.

### טיפ מנצח:

חממו את הנוטלה במיקרו כמה שניות לפני שמעבירים לשקית זילוף



שטרודל by maayan trudel



לעוד מתכונים

Maayan.shtrudel



# סופגניות מסקרפונה ותותים:

אז נכון שיותר קל לקנות סופגניות ולהגיש אבל יש יותר כיף  
מלהגיש סופגניות מפוארות שהכנתם לבד?

## מצרכים:

3.5 כוסות קמח

חצי כוס סוכר

3 כפות שמרים טריים

2 ביצים

כוס חלב

50 גרם חמאה מומסת

לקצפת -

כוס שמנת מתוקה

2 כפות מסקרפונה

רבע כוס אבקת סוכר

כפית מחית וניל



## אופן ההכנה:

בקערה של מיקסר מערבבים חלב, ביצים, שמרים טריים, חמאה מומסת וסוכר. מערבלים על מהירות נמוכה ומוסיפים את הקמח. מערבלים כ-10 דק' ואז מעצבים את הבצק לצורה של כדור ומתפיחים עד להכפלת הנפח. מוציאים את האוויר מבצק ומרדדים את הצק על משטח מקומח לעובי של כ-1.5 ס"מ. קורצים עיגולים באמצעות קורצן, שמים כל עיגול על ריבוע נייר אפיה ומתפיחים פעם נוספת כשעה או עד להכפלת הנפח. כשהסופגניות תפחו מטגנים בטמפ' של 160 מעלות. חשוב להקפיד על טמפ' נכונה כדי שהסופגניות לא יישרפו ויהיו מוכנות מבפנים. כשהסופגניות מתקררות מכינים את הקרם: בקערה של המיקסר מערבלים שמנת מתוקה עם מסקרפונה, אבקת סוכר ומחית וניל עד שמתקבל קרם יציב. מעבירים לשקית זילוף עם צנתר משונן. כשהסופגניות התקררו לחלוטין חותכים כל סופגניה באמצע אבל לא עד הסוף, מסדרים פרוסות תותים ומזלפים קצפת מסקרפונה. לפני ההגשה מפזרים אבקת סוכר ויש לכם סופגניות מפוארות וטעימות בטירוף מעשה ידיכם.



## טיפ מנצח:

מהבצק שנשאר אחרי שקרצתם עיגולים

אפשר להכין רוזלך





# לביבות תירס:

יש מישהו שלא אוהב תירס?

כשהתירס נמצא בלביבות מטוגנות עם גבינה נמתחת זה בכלל משהו שאי אפשר לסרב לו. ילדים עפים עליהם, וגם המבוגרים.

**מצרכים:**

2 כוסות גרעיני תירס מסוננים מנוזלים

חצי כוס קמח

100 גרם שמנת חמוצה

חצי כוס מוצרלה מגורדת

ביצה

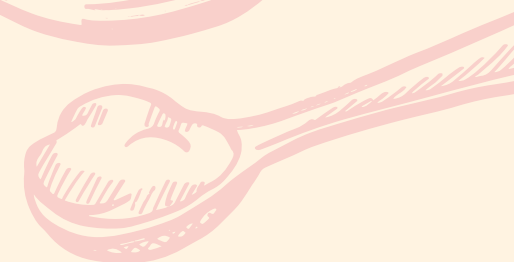
מלח פלפל

עירית קצוצה



## אופן ההכנה:

מערבבים את כל המצרכים בקערה, מטגנים לביבות בשמן רותח ויש לכם לביבות תירס ממכרות בטירוף! מגישים עם שמנת חמוצה או כל מטבל שאוהבים.



### טיפ מנצח:

אם אין לכם שמנת חמוצה תחליפו ביוגורט או גבינה לבנה





# כדורי ספינג':

אין טעים כמו כדורי ספינג' חמים עם אבקת סוכר. נשבעת שאני יכולה לאכול כאלה בלי סוף. הכל התחיל בכלל מרעיון של אמא שלי וזה היה חייב להפוך למתכון גם אצלי בעמוד.

## מצרכים:

3.5 כוסות קמח

כף שמרים

רבע כוס סוכר

כפית מלח

כף ערק

שתי כוסות מים



## אופן ההכנה:

מערבבים קמח, שמרים, סוכר ומלח בקערה. יוצרים גומה ויוצקים לתוכה מים וערק. מערבבים ידנית עד שהבצק מתאחד ומתפיחים עד שהוא ממש אוורירי ודביק. בעזרת ידיים משומנות לוקחים כדורים ומטגנים בשמן עמוק בטמפ' של 160 מעלות. מגישים עם אבקת סוכר וכוס תה.

טיפ מנצח:

לא לוותר על הערק

הוא עוזר לספינג' לספוח פחות שמן







# שבולולי גבינות חריפיים:

בכל אירוח צריך להיות משהו טעים שכולם אוהבים על השולחן.  
במקרה הזה בורקסים זהובים חרפרפים ומתקתקים במידה. אי  
אפשר לסרב להם.

## מצרכים:

חבילת בצק עלים מצונן

גביע גבינת שמנת 30%

רבע כוס פרמז'ן

רבע כוס צ'דר

חצי כוס מוצרלה

קוביות פלפל חריף לפי הטעם

מלח פלפל

## אופן ההכנה:

מערבבים את כל חומרי המילוי בקערה עד שמתקבל מילוי אחיד.  
מורחים באופן אחיד על בצק העלים ומגלגלים. חותכים לשבלולים  
ומסדרים בתבנית עם נייר אפיה. מורחים ביצה, מפזרים טימין  
ושומשום שחור. אופים ב-180

### טיפ מנצח:

לגרסא לילדים החליפו את  
הפלפל החרוף בזיתים



שטרודל by maayan trudel



חנוכה שמחה!  
[www.shtrudel.net](http://www.shtrudel.net)