

אופן ההכנה

מנפים לקערה את הקמח, מוסיפים את אבקת הסוכר, הקורנפלור והחמאה ומתחילים ללוש עם הידיים. מוסיפים את הביצה וממשיכים ללוש עד שהתערובת נהיית אחידה.

רצוי להכניס את הבצק קצת למקרר כדי שיהיה יותר קל לעבוד איתו.

מפזרים קמח על משטח העבודה, ומרדדים את הבצק. קורצים עיגולים ומצמידים כל עיגול למסחטה כדי לקבל את הצורה המיוחדת של הצדפה.

אופים בתנור במשך 20 דקות בטמפרטורה של 180 מעלות.

מכינים את הקצפת:

מקציפים במיקסר חבילת שמנת מתוקה ומוסיפים בהדרגה כף סוכר ושתי כפות אינסטנט פודינג עד שהקצפת נהיית יציבה. מעבירים את הקצפת לשקית זילוף עם צנטר משונן.

מרכיבים את המנה:

מניחים עוגיית צדפה אחת הפוכה, מזלפים מעל קצפת, סוגרים מלמעלה עם עוד עוגייה, ומקשטים עם סוכריות פנינים.

יצא בונבון! שיהיה בתיאבון

yes.



nick jr.

מנה לבת ים - עוגית בצורת צדפות



מצרכים

לקצפת:	2 1/4 כוסות קמח
250 מ"ל שמנת מתוקה	200 גרם חמאה רכה
2 כפות אינסטנט פודינג	חתוכה לקוביות
כף סוכר	כוס אבקת סוכר
מסחטת תפוזים	כף קורנפלור
שקית זילוף	1 ביצה
	סוכריות פנינה לקישוט

