

אופים עם שומנים

כלים וחומרים

- מיקסר ■ קערה ■ תבנית שקעים
- 4 ביצים בטמפרטורת החדר ■ 200 מ"ל מיץ תפוזים או חלב
- 200 גרם סוכר לבן ■ 150 מ"ל שמן
- 1 כפית תמצית וניל ■ 300 גרם קמח
- קורט מלח ■ 10 גרם אבקת אפייה
- גרידת קליפת תפוז ■ אבקת סוכר לקישוט
- מ-2 תפוזים

מהלך הניסוי

1. מחממים תנור ל-170 מעלות.
2. בקערת מיקסר מקציפים יחד במהירות גבוהה ביצים, סוכר, תמצית וניל, מלח וגרידת תפוזים עד שמתקבלת תערובת תפוחה ואוורירית מאוד. מחלקים את התערובת לשלושה חלקים בשלוש קערות.
3. בשלוש קערות קטנות מערבבים את הנוזלים - מיץ תפוזים/חלב ושמן כמפורט להלן:
לקערה אחת שופכים 120 מ"ל מיץ תפוזים או חלב, בלי שמן;
לשנייה שופכים 50 מ"ל שמן ו-70 מ"ל מיץ תפוזים או חלב;
לשלישית שופכים 100 מ"ל שמן ו-20 מ"ל מיץ תפוזים או חלב.
4. יוצקים בעדינות כל תערובת נוזלים לאחת מהקערות הגדולות עם התערובת המוקצפת. בזמן הזה ממשיכים בהקצפה במהירות בינונית.
5. מערבבים היטב את הקמח ואת אבקת האפייה. מחלקים את תערובת החומרים היבשים לשלושה חלקים. מוסיפים שליש לכל אחת מקערות התערובת המוקצפת ומקפלים בעדינות עד שמתקבלת תערובת אחידה.
6. מעבירים את הבליילה לתבנית שקעים (תבנית מאפינס) משומנת ואופים במשך 35-45 דקות, או עד שקיסם שננעץ במרכז המאפה יוצא עם פירורים לחים.
7. מצננים את המאפינו בטמפרטורת החדר.
8. בוזקים מלמעלה אבקת סוכר ומגישים.
9. זיכרו לרשום מהו השינוי שעשיתם במתכון.