

מיני מאפה כרישה ניתן להקפיא

** להכנת 10-15 מאפים קטנים בתבנית שקעים מסיליקון (תלוי בגובה הרצוי)



- < כוס דחוסה של כרישה מטוגנת ומסונגת משמן (מדידה אחרי הטיגון)
- < 1 יח' גבינשיין מבית עדיקא 200 גר'
- < 1/2 כוס קמח לבן או קמח כוסמין לבן
- < 1/3 כוס קמח תפוחי אדמה
- < 1 כפית שטוחה אבקת אפייה
- < 1/4 כפית מלח
- < 1/4 כפית סודה לשתיה
- < 1/2 כפית חומץ

הוראות הכנה:

- ❖ מחממים תנור ל-180 מעלות.
- ❖ מנקים את הכרישה, חותכים אותה לאורכה, ולאחר מכן פורסים אותה לחצאי עיגולים.
- ❖ מטגנים את הכרישה עד לריכוך.
- לזירוז תהליך הטיגון, ועל מנת להימנע מהמרירות שתיווצר מצריבתה של הכרישה, אפשר להוסיף עוד שמן לטיגון.
- הכרישה מוכנה כאשר בזמן שטועמים אותה היא נמסה בפה.
- מסננים את הכרישה מהשמן ומצננים אותה.
- ❖ בזמן שהכרישה מתקררת, מערבבים את החומרים היבשים בקערה, מלבד הסודה לשתיה והחומץ.
- ❖ מוסיפים את הגבינשיין המופשר ומאחדים אותו היטב עם החומרים היבשים.
- ❖ מוסיפים את הכרישה ומטמיעים אותה בתערובת. אפשר ורצוי לערבב עם הידיים.
- ❖ משמנים תבנית שקעים.
- ❖ מערבבים בקערה קטנה את הסודה לשתיה ואת החומץ. מיד לאחר התססתם מוסיפים לתערובת ומערבבים היטב.
- ❖ מוזגים את התערובת לתבנית שקעים משומנת.
- ❖ אופים בתנור למשך 20-30 דקות, עד להשחמה זהובה של המאפה למעלה ולמטה.

** לבדיקת המאפים יש להוציא בזהירות אחד מהם מהתבנית ולבדוק האם הוא זהוב גם בחלקו התחתון.