



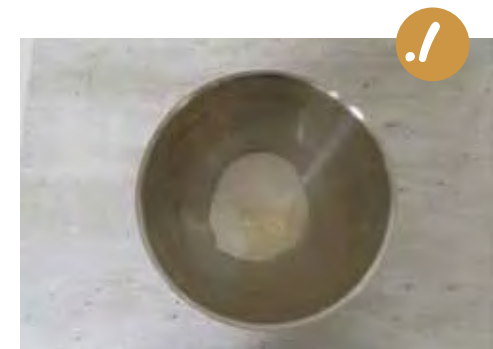
מאפינס עם פצ'פוצים

החמרים:

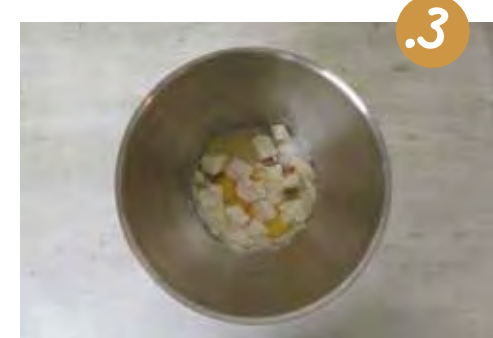
- 1/2 חבילת מרגרינה (נתן להמיר בחצי כוס שמן)
- 1/2 כפית תמצית וניל
- 4 ביצים
- כוס סקר
- 1 שקיק אבקת אפיה
- 1/4 כפית מלח
- 1/4 כוס מים
- 2 1/2 כוסות קמח
- כוס שוקולד צ'יפס



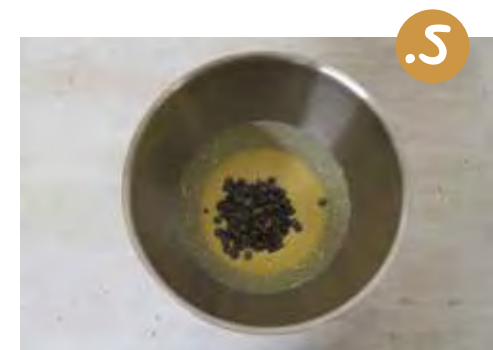
אחרי פסח, נחמד למלא את הבית שוב
במאפי חמץ זמנים וטעימים.
מתכון קל, טעים ומפנק למאפינס שאפשר
לקחת לבית הספר או לחידר, וסתם להפתיע
את אמא ליד כוס קפה חמימה!



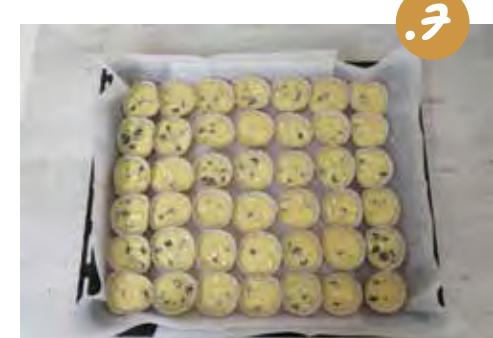
1. שפכו לקערת המיקסר את החמרים היבשים:
קמח, מלח, אבקת אפיה וסקר.



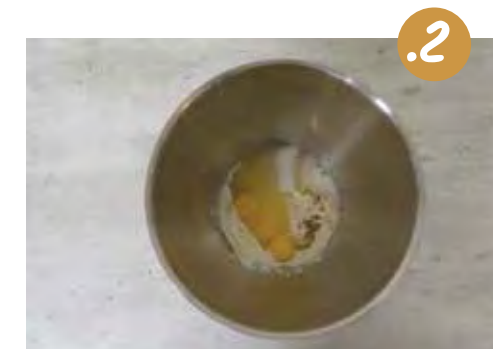
3. חתכו את המרגרינה לקוביות והוסיפו לקערה.



5. הוסיפו כוס שוקולד צ'יפס.



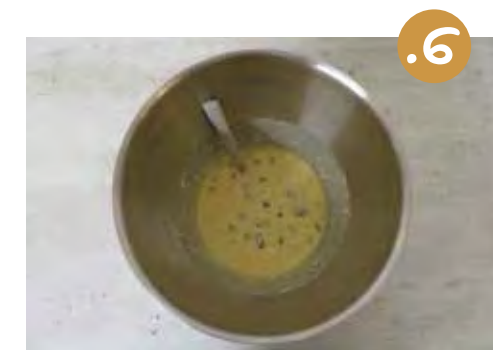
7. שפכו למנג'טים בגדל בינוני. שימו לב לא
למלא עד למעלה!



2. הוסיפו לאותה קערה גם את החמרים
הרטובים: ביצים, מים, תמצית וניל.



4. הכניסו למיקסר לערבוב חזק בעזרת וו
הלישה בצורת K, עד לקבלת תערובת אחידה.



6. ערבבו בעזרת כף, ובקטש ממבגר שיחמם את
התנור למאה שמונים מעלות.



8. בקטש ממבגר שיכניס לאפיה בתנור שחמם ל-
180 מעלות, למשך כעשרים דקות.



שפים קטנים // מאת: מירי וינברג