

פאי אלפחורס/ צליל אוחנה

מרכיבים:

200 גרם חמאה בטמפרטורת החדר.
2 ביצים
1/2 כוס אבקת סוכר (אפשר פחות)
1 3/4 כוסות קורנפלור.
1 1/3 כוסות קמח תפוח אדמה.
1 שקית אבקת אפייה.
1 שקית סוכר וניל.
כפית תמצית וניל.

גביע ריבת חלב (השתמשתי בריבת חלב של קומידה).
קוקוס (אפשר אחרי שמורחים את ריבת החלב)

לקרם:

500 מ"ל שמנת מתוקה.
1/3 כוס חלב
איסטנט פוגינג ריבת חלב.

אופן ההכנה:

תחתית:

מחממים תנור ל-160 מעלות.
מכניסים את כל המרכיבים למקסר עם וו גיטרה ומערבבים עד לקבלת בצק משי למגע (אפשר גם ללוש ביד) הכנתי לי מראש בצלחות נפרדות את הקורנפלור וקמח תפוח אדמה ולאט לאט הוספתי. לא הוספתי בבת אחת. אם הבצק דביק מידי אפשר להוסיף קמח תפוח אדמה.
מפזרים קמח תפוח אדמה על תבנית הפאי.

מרדדים את הבצק על נייר אפייה (הנחתי גם מעל נייר אפייה- כדי שהבצק לא ידבק למערוך)

מניחים את הבצק על התבנית ומהדקים.

מהבצק שנשאר אפשר להכין עוגיות אלפחורס קטנות לקישוט העוגה או אפילו סתם לנשנוש 🍪

שימו ❤️ - הקפידו לרדד את הבצק בעובי של 2-3 ס"מ. הבצק עדין ועלול להתפרק. אופים במדף השלישי מלמעלה בתנור בערך 10-12 דקות. רצוי להציץ מעדי פעם. הבסיס צריך להיות זהוב.

לקרם ריבת חלב:

במקסר מקציפים את כל החומרים על לקבלת קרם יציב וטעים 😊 .

הרכבה העוגה:

מצננים את התחתית , מורחים ריבת חלב בעזרת שקית זילוף, מפזרים מעט קוקוס לאחר מכן מורחים את קרם ריבת חלב.