



מאִישה: חוי הימלמן

# ריבועי קפה ואגוזים עם גלייז קפה נימוחים ועסיסים (או פשוט- טעימיםםםם!)

כן, כן, אני יודעת שכשכל מתכון נכתב תחת הכותרת מושלם זה כבר קצת לא אמין: אבל מה לעשות, שהמתכון הזה הוא ב-א-מ-ת מושלם?? הוא כל כך טעים וקל שהייתי חייבת לשבץ אותו גם כאן למרות שהוא כבר משובץ במגזין סיון של שמורה (ואם אתן לא מנויות- כאן המקום להגיד שהוא המגזין שאני הכי נהנית לקרוא...). הוא גם כל כך קל שכל מה שתצטרכו הוא קערה ומטרפה לערבוב וגם הוא, כמו המתכונים הקודמים, נכנס לקטגוריה של עוגות תבנית- מה שהופך אותו לפייבוריט עד כה. אל תוותרנה על אגוזי המלך- הם הופכים את ריבועי הקפה למשהו באמת נדיר וטעים... טוב, אז עם כל כך הרבה סופרלטיבים (ונסיינים שהגיבו בהתלהבות...) לא נשאר לכן כי אם להכין אותו ולהגיד לי מה דעתכן: בהצלחה ושבת שלום!!

## הוראות הכנה:

- מחממים תנור ל-180 מעלות. מרפדים את התבנית בנייר אפייה.
- בקערה גדולה מערבבים בעזרת מטרפה, את השמן עם הסוכרים. מוסיפים את הביצים ואת הקפה המהול, וטורפים בחוזקה לתערובת חלקה. מוסיפים את שאר החומרים היבשים חוץ מאגוזי המלך, ומערבבים לאיחוד בלבד ולא יותר. מוסיפים את האגוזים ומערבבים קלות. שוטחים את התערובת לתבנית ואופים ל-20 עד 25 דקות, או עד שצדדי העוגה זהובים והאמצע עדין לא אפוי עד הסוף- כך נוצר המרקם הנימוח. מצננים.
- בינתיים מכינים את הגלייז:
- טורפים את כל החומרים בקערה לקרם חלק ואחיד וטיפה סמיך. אם הוא סמיך מדי מוסיפים מים, ואם הוא דליל- מוסיפים אבקת סוכר. מזלפים פסים בעזרת מזלג או כף על העוגה. חותכים למלבנים או לקוביות ושומרים בהקפאה.

- 1 ורבע כוסות סוכר חום כהה דחוס
- רבע כוס סוכר לבן
- 1 כוס שמן קנולה
- 2 ביצים L
- 4 כפיות קפה נמס מהול ב-2 כפות תמצית וניל
- 2.5 כוסות קמח
- 2 כפות קורנפלור
- 1 כפית סודה לשתייה
- חצי כפית מלח
- 1 ושליש כוסות אגוזי מלך קצוצים- אופציונלי אבל מוסיף מאד!
- *לגלייז- אופציונלי:*
- 1.5 כוסות אבקת סוכר
- 2 כפיות קפה נמס מהול ב-4 כפיות מים רותחים
- 2 כפיות שמן
- 2 כפיות תמצית וניל