

## לעמוד הראשי

נצק על ידי אלעד אילון האתר "בציקר מתוק - טבאונ".  
ניתן להצטיק כל מתכון לכל מדיה שהיא עם או בלי מתן קרדיט.

[להורדת הקובץ בפורמט PDF](#)

- 2..... מתכונים עם בירה
- 2..... מלוח
- 2..... פרעצל
- 3..... לחמניות "גבינה"
- 3..... ביסקוויטים של בירה עם זעתר
- 4..... כעכי כמון עם בירה
- 5..... קרקר מקמח כוסמין מלא
- 5..... לחם בירה עם שמרים
- 6..... לחם בירה ללא שמרים
- 6..... דאל
- 7..... מרק שעועית לבנה, גריסים ועגבניות על פויקה
- 8..... תבשיל ירקות וקטניות בבירה
- 9..... קדירת חורף
- 9..... "קישקע"
- 9..... שוקרוט
- 10..... מקלובה גזר ופירות יבשים
- 11..... צילי נון קרנה
- 11..... המבורגר בירה
- 12..... פשטידת בצל ובירה
- 12..... מתוק
- 12..... לחם בננה ובירה
- 13..... גלידת מנגו עם בירה
- 13..... אגסים בבירת דובדבנים
- 14..... קרפ עם ריבת בירה
- 14..... מאפינס תפוחים ובירה
- 15..... עוגת דבש תמרים
- 15..... עוגת בירה ופירות יבשים
- 16..... עוגת בירה עם שמרים
- 17..... עוגה שוקולד עם סטאוט אספרסו

## מתכונים עם בירה

מלוח

פרעצל

סטאוט פומפריניקל	IPA וחדל
330 מ"ל בירת סטאוט	330 מ"ל בירת IPA
2 כפות סילאן	2 כפות סוכר חום
2 כפיות מלח	2 כפות חרדל
1 כפית קימל גרוס (אופציה)	2 כפיות מלח
350 גרם קמח	600 גרם קמח
250 גרם קמח שיפון	1 כף גדושה שמרים יבשים*
2 כפות קקאו	לציפוי – מלח גס
1 כף גדושה שמרים יבשים*	
לציפוי – מלח גס ושיבולת שועל	

לערבב את הבירה, הסוכר, החרדל והמלח.

להוסיף את הקמח והשמרים ולערבב בעזרת קרס לישה למשך כ-5 דקות.

הבצק צריך להיות רך, גמיש ולא נדבק.

להניח לשעה תפיחה או עד שמכפיל את הנפח.

להוציא את האוויר, לחלק ל-6 חתיכות במשקל 100-150 גרם. ולהניח למנוחה כ-15 דקות.

לגלגל בצק לנחש אחיד, לעשות צורת U הפוכה, להצליב את הקצוות, להחזיר למעלה ולסגור (ראה ציור).

להרתיח 2 ליטר מים עם 40 גרם סילאן או עם ¼ כוס סוכר שנשרף לקרמל. מוסיפים שתי כפיות סודה לשתייה.

בעזרת כף מחוררת, להניח את הפרעצל במים למשך דקה מכל צד.

לאפות את הפרעצל כ-15 דקות בחום בינוני.

\*ניתן להחליף כף גדושה שמרים יבשים (18 גרם) בשקית שמרים טריים (50 גרם)



### **לחמניות "גבינה"**

בקבוק בירה בהירה (330 מ"ל)

כוס קמח לבן (140 גרם)

2 כפות שמן זית

כפית מלח

פלפל

חבילה אחת של מלוחה מגורדת משומשו 250 גרם או 200 גרם של ויולייף חלומי

3 כפות קמח מעורבבות עם כפית אחת של אבקת אפיה

כוס סומסום ו/או זעתר

#### **איך מכינים:**

יוצקים לתוך סיר את הבירה, שמן זית ומלח ופלפל, וקמח ובוחשים בעזרת מטרפה עד שמתקבלת רביכה סמיכה.

מייבשים את הבצק כ-2 דקות תוך כדי בחישה ומכבים את האש. מוסיפים את המגורדת לבצק החם. מערבבים ומצננים מעט.

כשהבצק נעים למגע מוסיפים את הקמח ואבקת האפייה ומערבבים שוב. מגלגלים את בצק לכדורונים קטנים וטובלים בסומסום או זעתר. לי יצא 25 כדורונים. מניחים על מגש מרופד בנייר אפיה ואופים ב-180 מעלות כ-20 דקות.

### **ביסקוויטים של בירה עם זעתר**

#### **מרכיבים**

350 גרם קמח תופח (כוס ושלושה רבעים) (או קמח רגיל ושקית אבקת אפיה)

1 כפית שטוחה מלח

50 גרם שמן זית (רבע כוס)

180 גרם בירה (אפשר לשתות את מה שנשאר בבקבוק)

## הכנה

מחממים תנור ל- 180 מעלות

מערבבים קלות את הקמח, המלח ואבקת האפייה ומוסיפים את השמן והבירה. אין לערבב יותר מדי — רק עד שהכל פחות או יותר אחיד. אפשר להשתמש במיקסר.

משטחים את הבצק דק-דק בין שני ניירות אפייה וקורצים עיגולים בקוטר של 5 ס"מ מברישים את העוגיות בשמן זית ומפזרים זעטר מלמעלה אופים על נייר אפייה בתבנית, כ-20 דקות או עד לזהוב-חום.



## כעכי כמון עם בירה

1 ק"ג קמח (חצי חצי – מלא ולבן)

2 שקיות אבקת אפייה

כפית שמרים יבשים

כף כמון (אופציה)

24 גרם מלח (כף וחצי)

410 מ"ל בירה

200 גרם שמן זית (כוס)

100 גרם נטורינה (חצי חבילה) חתוכה לקוביות

**לציפוי:**

סומסום

מעבדים את כל החומרים יחד לקבלת בצק נוח ושמנוני מעט. אם הוא רך מדי מוסיפים מעט קמח ואם יבש עוד קצת מים.

נותנים לבצק לנוח כחצי שעה ואז מעצבים לכעכים.

אופים כחצי שעה

## קרקר מקמח כוסמין מלא

### מצרכים

כוס קמח כוסמין או קמח טף

כוס שיבולת שועל דקה

$\frac{3}{4}$  כוס גרעיני חמניות

$\frac{1}{2}$  כוס גרעיני דלעת

שליש כוס זרעי פשתן

שליש כוס סומסום

2 כפיות זעתר

כפית מלח

כף שמן זית

בקבוק בירה 330 מ"ל + כוס מים (240 גרם)

### הכנה

מערבבים היטב את הכל יחד עד שתיווצר בלילה לבנה.

את הבלילה יוצקים ל-2 תבניות מרופדות בנייר אפייה. מורחים את בלילת הקרקרים באופן שווה על שתי התבנית בשכבה דקה.

מכניסים לתנור שחומם מראש ל-200 מעלות.

מוציאים אחרי 10 דקות שעה על מנת לסמן את החריצים עם סכין ומחזירים להמשך אפיה.

אם אוהבים את הקרקרים יבשים מאוד, אז אחרי שחורצים את הבלילה שהתקשתה מעט,

מחזירים לתנור לפחות עוד 30 דקות מכל צד בחום של 150 מעלות.

למי שאוהב את הקרקרים יבשים ניתן להוסיף עוד זמן יבוש על טמפרטורה נמוכה של 100 מעלות.

## לחם בירה עם שמרים

### 3 שעות מראש מכינים:

150 גרם קמח שיפון

90 גרם קמח כוסמין מלא

330 גרם בירה

(שתי כפות מחמצת)

(כוס גפת בירה (150 גרם)

### הכנת הבצק:

כל הבצק המקדים

120 גרם מים

3 גרם שמרים יבשים (כפית)

220 גרם קמח כוסמין מלא

175 גרם קמח לבן

12 גרם מלח

### לציפוי:

שיבולת שועל שבורה

#### **הערות:**

משקל הבצק: 1120 גרם.

מלא: 310 גרם (49%)

שיפון: 150 גרם (23%)

לבן: 175 גרם (28%)

קמחים: 635 גרם

נוזלים: 450 גרם (71%)

שעה וחצי אפייה בטמפרטורה של 180 מעלות. בעשרים דקות הראשונות אפייה בנוכחות אדים.

#### **לחם בירה ללא שמרים**

חבילת קמח תופח קטנה (2.5 כוסות = 350 גרם)

בקבוק בירה (330 מ"ל)

כפית מלח

כף סוכר

אפשר להוסיף תוספות כמו בצל מטוגן, גרעיני חמניות, זיתים, גרעיני פשתן, עשבי תיבול

מתאים לתבניות אינגליש קייק 28 או תבנית 24" ואז יוצא לחם גרוזיני

אופים 45 דקות בתנור בחום של 180 מעלות. נועצים קיסם ובודקים - אם הוא לא יבש, אז

מוסיפים עוד קצת זמן בתנור.

#### **דאל**

##### **מצרכים**

500 גרם עדשים צהובות או כתומות, שטופות

1 בצל גדול, קצוץ

2-3 שיני שום קצוצות

קופסת רסק עגבניות גדולה 250 גרם + עגבניה קצוצה

כפית תבלין קארי

כפית כמון

מלח, פלפל שחור גרוס

מעט שמן זית או שמן צמחי אחר

בקבוק בירה (חצי ליטר)

מים

##### **להגשה:**

כוסברה או פטרוזיליה או בצל ירוק קצוץ או כולם יחד.

פלפל ציילי טרי פרוס דק (לא חובה)

##### **הכנה:**

+ יוצקים בזהירות מעט שמן לסיר רחב ושטוח ומוסיפים בצל. מטגנים עד שזהוב. מוסיפים שום,

מערבבים כחצי דקה ומוסיפים את העדשים

+ מוסיפים בירה, רסק עגבניות, עגבניה קצוצה ואם יש צורך גם מים עד לכיסוי העדשים. מבשלים עד להתרככות העדשים. אם יש צורך מוסיפים מים.  
+ מתבלים במלח ופלפל ותבלינים.  
+ יוצקים לקערות הגשה, מעטרים בעשבי תיבול טריים ואם רוצים מוסיפים פלפל חריף.

### **מרק שעועית לבנה, גריסים ועגבניות על פויקה**

2 כוסות שעועית יבשה, שהושרתה במים למשך הלילה. כדאי לשלב סוגים שונים של שעועית  
 $\frac{1}{2}$  כוס גריסי פנינה שטופים

1 בצל גדול, קצוץ דק

שמני"ז

5 גזרים, חתוכים לקוביות קטנות

2 תפוחי אדמה חתוכים לקוביות

5 שיני שום קצוצות

3-4 ענפי סלרי קצוצים עם העלים

עלים מ-5 גבעולי טימין טריים

$\frac{1}{2}$  צרור פטרוזיליה

700 מ"ל עגבניות מרוסקות (רצוי מבקבוק)

בקבוק בירה לבנה

1 כף מלח

1 כף גדושה פפריקה מתוקה

$\frac{1}{2}$  כפית פפריקה מעושנת

$\frac{1}{2}$  כפית כמון

מעט ציילי יבש או חצי כפית פלפל שחור

**הכנה:**

+ מחממים שמן זית בפויקה ומטגנים בו בצל

+ כשהבצל מזהיב מוסיפים גזר, תפוחי אדמה, שום, סלרי וטימין

+ מוסיפים את השעועית

+ יוצקים לסיר את העגבניות המרוסקות ומוסיפים מים ובירה עד לגובה של כ-2 ס"מ מעל תכולת הסיר.

+ מוסיפים פטרוזיליה ומערבבים היטב.

+ מביאים לרתיחה, מנמיכים את הלהבה, מכסים ומבשלים כשעתיים, עד שכל המרכיבים רכים

+ מערבבים ומוסיפים את התבלינים והגריסים

+ ממשיכים לבשל עוד כחצי שעה

במידת הצורך מוסיפים נוזלים, טועמים ואם צריך משפרים תיבול.

## תבשיל ירקות וקטניות בבירה

### מצרכים

חצי כוס שמן זית

בצל גדול קצוץ

4 שיני שום קצוצות גס

2 תפוחי אדמה מזן לבן חתוכים לרבעים

1 בטטה חתוכות לרבעים

2 גזרים חתוכים גס

2 שורש פטרוזיליה

2 קישואים חתוכים גס

שורש סלרי מקולף וחתוך גס

2 גבעולים סלרי עלים עם העלים

פטרוזיליה / כוסברה

1-2 כוסות קטניות (לפני השרייה) שהשרו ללילה (חומס, שעועית, גריסים, אורז, עדשים וכו'). אפשר מקופסאות שימורים.

2 כפיות מלח

$\frac{1}{2}$  כפית פלפל שחור

1 כפית כמון

1 כפית קארי

כף רסק עגבניות

ליטר מים וחצי ליטר בירה

### הוראות הכנה

טגנו את הבצל ואת השום בשמן עד לשקיפות הבצל.

הוסיפו את שאר הירקות והמשיכו לטגן אותם קלות ל-5 דקות נוספות.

הוסיפו מים עד שיכסו את התבשיל וערבבו כדי שהירקות, הבצל והשום יתערבבו היטב ולא ידבקו לתחתית הסיר.

הוסיפו את הקטניות והביאו לרתיחה. אם השתמשנו בשימורים, יש להוסיף את הקטניות לאחר שהירקות רכים.

לאחר הרתיחה יש להמשיך לבשל כשעה וחצי על אש קטנה. חצי שעה לפני סוף הבישול יש להוסיף את הבירה.

אפשר להוציא את הירוקים בסוף הבישול.

הקפידו להוסיף נוזלים ולכסות את הירקות כל זמן הבישול בנוזלים. ניתן להוסיף עוד בירה או מים.



## קדירת חורף

שמן זית

2 בצלים גדולים

½ ראש של שום

½ קילו (חצי שקית) ירקות קפואים למרק

400 גרם טופו בטעם טבעי חתוך לקוביות גדולות

1 כוס עדשים שחורות

1 כפית מלח

כפית קארי

כפית כמון

כפית בהרט

½ כפית שום מעושן

1 כוס בירה

1 שקית ערמונים בואקום

### הכנה:

בסיר רחב מניחים שמן זית ובצל ומטגנים עד הזהבה

מוסיפים את השום, הירקות והטופו

מוסיפים מים עד לכיסוי, ומוסיפים את העדשים.

מביאים לרתיחה ומבשלים עד שהעדשים מתרככים

מוסיפים את התבלינים, כוס בירה והערמונים.

אפשר להכין "קישקע" ולהוסיף לסיר

מעבירים את הסיר לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות או לסיר חשמלי ואופים למשך הלילה

### "קישקע"

בעזרת בלנדר מוט – מרסקים 4 כפות שמן, בצל, כפית מלח, כפית כמון. מוסיפים קמח עדשים

אדומות. לגלגל בתוך נייר אפייה ולקבור בתוך התבשיל. כמה שעות לפני האוכל, אפשר לשחרר

את הקישקע מהנייר, כאשר הוא התמצק.

### שוקרוט

שמן זית לטיגון

נקניק טבעוני פרוס לקוביות

נקניקיות חתוכות לטבעות עבות

טופו מעושן חתוך לקוביות

2 בצלים קלופים חצויים ופרוסים

כרוב לבן קטן, חצוי ופרוס לרצועות (ללא החלק הלבן הקשה)

שני תפוחי אדמה קלופים וחתוכים לקוביות

1 גזר גדול מגורר גס בפומפיה

1 קופסת שימורי כרוב כבוש, שטוף היטב ומסונן

בקבוק בירה (330 מ"ל)

3 כוסות מים

חצי כפית זרעי כוסברה

פפריקה מעושנת

מלח ופלפל לפי הטעם

**הכנה:**

מטגנים את הנקניק, הנקניקיות והטופו עד להזהבה מכל הצדדים. מוציאים לצלחת. באותו הסיר מטגנים את הבצל עד שהוא רך וזהוב. במידת הצורך מוסיפים מעט שמן. מוסיפים לסיר את הכרוב הטרי וממשיכים לטגן עד שהכרוב מזהיב קלות. מוסיפים לסיר את הגזר ומטגנים עד לריכוך. מוסיפים כרוב כבוש. מתבלים עם זרעי כוסברה, פפריקה מעושנת, מלח ופלפל. יוצקים לסיר את הציר והבירה ומערבבים היטב. מביאים לרתיחה ומחזירים לסיר את הנקניקים המטוגנים. מבשלים כשעה עד שתפוחי האדמה רכים. טועמים ומתקנים תיבול.

## **מקלובה גזר ופירות יבשים**

**אורז**

2 כוסות אורז בסמטי, שטוף היטב

2 כוסות מים + כוס בירה

3 כפות שמן

1 כפית גדושה מלח גס

1 כפית כורכום טחון

**תערובת הגזר והפירות יבשים**

3 כפות שמן

1 בצל גדול, קצוץ

2 שיני שום, כתושות

5 גזרים גדולים קלופים ומרוסקים בפומפיה

200 גרם שזיפים מיובשים, מגולענים ושטופים

100 גרם צימוקים צהובים גדולים, שטופים

1 כפית גדושה תבלין קארי טחון

$\frac{1}{2}$  כפית פלפל שחור

$\frac{1}{2}$  כפית מלח

$\frac{1}{4}$  כוס בירה

**אופן ההכנה**

**האורז:**

שמים בקערה את האורז, מוסיפים את המים והבירה ומניחים לחצי שעה.

מוסיפים את יתר המרכיבים, מערבבים ומביאים לרתיחה. מנמיכים להבה, נזהרים שהאורז לא יישרף. מבשלים 20 דקות ומערבבים בעדינות במזלג מדי פעם. מורידים מהאש ושומרים בצד.

### תערובת גזר ופירות יבשים:

מחממים את התנור ל-125 מעלות ומרפדים סיר שמתאים לתנור בנייר אפייה. מחממים את השמן בסיר אחר, מוסיפים את הבצל ומטגנים אותו עד לריכוך. מוסיפים את השום ומערבבים.

מוסיפים את הגזר, מערבבים, מטגנים 2 דקות ומוסיפים את השזיפים, הצימוקים והתבלינים. מטגנים כשתי דקות נוספות ומורידים מן האש.

מעבירים את הגזר לסיר המרופד, ומשטחים לשכבה אחידה. מסדרים מעל את האורז ויוצקים מעל את הבירה. מכסים ואופים על רשת בתנור במשך שעתיים וחצי. מוציאים, הופכים על מגש ומגישים חם.

## **ציילי נון קרנה**

מעט שמן זית

1 בצל גדול קצוץ

3 שיני שום

2 חבילה קטנות של רסק עגבניות (200 גרם)

7 עגבניות קצוצות או שימורי עגבניות מרוסקות

בקבוק בירה (IPA)

100-200 גרם טחון מהצומח של טבעול (בכל חבילה יש 400 גרם), אפשר גם בלי

2 כוסות של שעועית אדומה או כל צבע שאוהבים (משרים 24 שעות, ומבשלים 40-60 דקות במים

עם מעט מלח עד להתרככות) או שני שימורי שעועית

2 כפיות - מלח, כמון, קארי

צ'ילי מיובש גרוס לפי הטעם

### **הכנה:**

מחממים מעט שמן בסיר גדול וכבד

מטגנים את הבצל כמה דקות תוך כדי ערבוב, מוסיפים שום כתוש/פרוס. מטגנים את רסק

העגבניות כמה שניות תוך כדי ערבוב ומוסיפים את העגבניות והבירה. מביאים לרתיחה ומבשלים

עד למרקם פחות או יותר אחיד. מוסיפים את הטחון של טבעול ואת השעועית, מתבלים,

מערבבים היטב, מכסים ומשאירים פתח קטן ליציאת אדים, מבשלים 30 דקות. טועמים, מתקנים תיבול ומגישים.

## **המבורגר בירה**

### הספורטאי הטבעוני

300 גרם טופו קשה

3 כפות סלט חצילים טבעי (אפשר להחליף בקישוא מגורד או כרובית מבושלת)

1 כוס פירורי לחם זהובים (אפשר לשלב עם קמח חומס או קמח עדשים)

2 שיני שום כתושות

1 כף גדושה פפריקה

1 כף בהארט

100 מ"ל בירה

מעט שמן זית

הוראות הכנה

מגרדים את הטופו על פומפייה

מוסיפים לקערה את כל רכיבי ההמבורגר מלבד שמן הזית ומערבבים היטב

הוסיפו פירורי לחם או קמח עדשים או חומוס עד שהעיסה תתגבש. ייתכן ולא תצטרכו את כל הכמות של פירורי הלחם.

מברישים כל קציצה היטב בשמן זית מכל הצדדים

אופים כ-20 דקות בחום של 180 מעלות

ניתן לאחר האפייה להניח על רשת צלייה

ניתן להקפיא לאחר האפייה

### **פשטידת בצל ובירה**

3 בצלים גדולים קלופים וקצוצים

$\frac{1}{2}$  כוס בירה (IPA מועדפת עלי במתכון זה)

$\frac{1}{4}$  כוס שמן זית

כוס גרגרי חומוס מבושלים

כוס קמח תופח (אפשר להמיר בכוס קמח רגיל עם כפית אבקת אפייה)

כפית מלח

קורט פלפל שחור

קורט אגוז מוסקט

**הכנה:**

בסוף טיגון הבצל יש להוסיף  $\frac{1}{2}$  כוס בירה ולהמשיך לקרמל את הבצלים עד שהם שחומים.

מועכים עם מזלג את גרגרי החומוס בקערה, מוסיפים את שאר החומרים ומערבבים היטב. אם

התערובת יבשה, אפשר להוסיף עוד  $\frac{1}{4}$  כוס בירה.

מעבירים לתבנית קטנה מרופדת בנייר אפייה, אופים ב-170 מעלות 40-60 דקות.

### **מתוק**

**לחם בננה ובירה**

**תבנית אינגליש גדולה**

**מצרכים**

3 בננות, רכות

כוס קטנה של בירה (200 מ"ל)

## 2 כפות סילאן

4 כוסות (560 גר') קמח לחם לבן

כפית וחצי מלח

כף שמרים (10 גרם)

כוס וחצי אגוזי פקאן קלופים ושבורים (150 גרם)

**לזיגוג :** כפית סילאן ושתי כפיות מים

### **הכנה**

לרסק את הרטובים בעזרת בלנדר מוט. ללוש לישה קצרה עם החומרים היבשים בעזרת וו לישה. בסוף הלישה להוסיף את האגוזים. צריך להתקבל בצק גמיש ולא דביק. אם הבצק דביק מדי, אפשר להוסיף כף קמח. להתפיח בתבנית. לאפות עם אדים

### **גלידת מנגו עם בירה**

150 גרם בירה (אני מעדיף NEIPA במתכון זה בגלל המרירות הקלה)

150 גרם סוכר

להביא לרתיחה

להוסיף את התוך של מנגו אחד (300-400 גרם) ולבלנדר היטב.

לקרר מינימום 12 שעות ולהעביר למכונת גלידה

### **אגסים בבירת דובדבנים**

#### **חומרים**

6 אגסים יפים

500 מ"ל בירת דובדבנים בלגית (Kriek)

כוס סוכר

לימון

#### **הכנה**

חותכים פרוסה מתחתיתו של כל אגס, כדי שהאגסים יעמדו יפה בצלחת. קולפים את האגסים, אך אין מסירים את הגבעול שלהם.

בסיר שיכיל את האגסים בעמידה ובצפיפות מערבבים את הבירה עם הסוכר, עד שהסוכר נמס.

סוחטים פנימה את הלימון ומכניסים לסיר גם את הפרי הסחוט על קליפתו.

מסדרים בסיר את האגסים, מביאים לרתיחה, מכסים ומבשלים על אש קטנה מאוד, עד

שהאגסים רכים מאוד אך לא מתפרקים (20-30 דקות).

מוציאים את האגסים בזהירות לקערה, וממשיכים לבשל את הרוטב, על אש נמוכה וללא מכסה,

עד שהוא מצטמצם לנפח של כ-3/4 כוס ומקבל סמיכות סירופית קלה (כחצי שעה נוספת). שופכים

את הרוטב המצומצם על האגסים.

מגישים חם, פושר או קר. אפשר לצד גלידת וניל טובה.

## **קרפ עם ריבת בירה**

המתכון מבוסס על מנה שאכלנו בבית בירה שהוא גם מסעדה בפראג ונקרא פיבורסקי-דום. המסעדה מגישה מספר מנות שמכילות בירה כמרכיב במתכון, ובניהן גם המנה המתוקה הבאה. את הבירה שבמנה הם עושים בעצמם (ובעצם גם אנחנו).

### **בלינצ'ס**

2 וחצי כוסות מים או חלב סויה (600 גרם)

כף שמן (12 גרם)

כוס קמח מלא (125 גרם)

כוס קמח לבן (140 גרם)

כפית אבקת אפייה (4 גרם)

כפית מלח (6 גרם)

### **מילוי:**

כף-שתיים של ריבת משמש משובחת

בקבוק בירת חיטה (הוגרדן מתאימה מצוין, אבל כל בירה בהירה וקלילה תתאים)

לצמצם את הבירה לכמות של חצי כוס (כ-40 דקות בישול על אש קטנה), ולאחד עם הריבה. לבשל בסיר קטן את התערובת עד שהיא מתאחדת (כ-5 דקות נוספות).

### **הרכבה:**

מורחים שתי כפיות גדושות של ריבת הבירה על החביתית, מקפלים לארבע ואוכלים יחד עם כוס בירה מאותו הסוג.

## **מאפינס תפוחים ובירה**

הכמויות מיועדות להכנת 12 יחידות

### **מצרכים:**

2-3 תפוחים גדולים ירוקים וקצוצים

150 גרם סוכר (3/4 כוס)

50 גרם צימוקים (חצי כוס)

כפית קינמון

350 גרם קמח תופח (2½ כוסות)

בקבוק בירה לא מרה (ניוטון, קריק)

### **הכנה:**

ערב לפני ההכנה, לקצוץ את התפוחים ולערבב עם הסוכר, הצימוקים והקינמון. לכסות ולשים במקרר.

לערבב את תערובת התפוחים עם הקמח והבירה.  
לאפות בחום של 170 מעלות כ-15 דקות.

#### **גיוונים:**

ניתן להוסיף אגוזים.

#### **עוגת דבש תמרים**

שתי תבניות חד פעמיות של אינגליש קייק

#### **מצרכים:**

$\frac{3}{4}$  כוס סוכר (150 גרם)

3 כוסות קמח רגיל (420 גרם)

1 שקית אבקת אפיה

$\frac{1}{2}$  כפית סודה לשתייה

4-6 כדורים פלפל אנגלי טחונים עם קצת סוכר

$\frac{1}{2}$  כפית קינמון

$\frac{1}{4}$  כפית אגוז מוסקט

1 כוס דבש תמרים (280 גרם)

$\frac{1}{2}$  כוס שמן (100 גרם)

1 כוס בירה שחורה (240 גרם)

לבחוש הכל ביחד להכניס לתבניות ולאפות כ-45 דקות

#### **עוגת בירה ופירות יבשים**

שתי תבניות אינגליש

#### **חומרים:**

330 מ"ל בירה

500 גרם פירות יבשים (צימוקים, דבלים, משמשים, שזיפים, תפוח, אננס וכו')

200 גרם סוכר חום (כוס)

150 מ"ל שמן צמחי ( $\frac{3}{4}$  כוס)

200 גרם רסק תפוחים

350 גרם קמח

1 שקית אבקת אפיה

$\frac{1}{2}$  כפית סודה לשתייה

קורט מלח

כפית קינמון

כפית אגוז מוסקט טחון

3 כדורים פלפל אנגלי טחון או ½ כפית הל טחון

#### **הכנה:**

משרים את הפירות היבשים בחצי מכמות הבירה לשעתיים.

מחממים תנור לחום בינוני (170 מעלות).

מערבבים את הסוכר והשמן לתערובת אחידה. מוסיפים את רסק התפוחים וטורפים.

מנפים את החומרים היבשים ומוסיפים לסירוגין לתערובת עם הפירות היבשים והבירה.

מעבירים ל-2 תבניות אינגליש קייק משומנות.

אופים כ-40-50 דקות, או עד שקיסם הננעץ במרכז העוגה יוצא יבש.

מצננים ומאבקים באבקת סוכר.

#### **עוגת בירה עם שמרים**

##### **חומרים:**

200 גרם סוכר

150 גרם רסק תפוחים (שלושת רבעי כוס)

150 גרם שמן

250 מ"ל בירה זהובה וקלה

קליפת תפוז מגוררת

מעט קינמון

500 גרם קמח

שקית אבקת אפייה

15 גרם שמרים יבשים או 50 גרם שמרים טריים

ריבת תפוזים

##### **אופן ההכנה:**

לערבב את רסק התפוחים והסוכר לקבלת תערובת חלקה ובהירה.

להוסיף את השמן, הבירה, קליפת התפוז, והקינמון. לפזר את הקמח, אבקת האפייה והשמרים

ולערבב היטב עד לקבלת תערובת חלקה.

לשמן תבנית עגולה 26" או שתי אינגלישקייק קטנות ולהעביר את התערובת.

להשאיר לתפיחה במקום חמים לכ-30 דקות.

לאפות בחום בינוני 45 דקות.

כשמתקרר, לחתוך לרוחב, למרוח ריבת תפוזים ולסגור



## **עוגה שוקולד עם סטאוט אספרסו**

הכמויות מתאימות לשתי תבניות אינגליש-קייק

### **המרכיבים:**

#### **יבשים:**

380 גרם קמח ( $2\frac{3}{4}$  כוסות)

50 גרם קקאו (חצי כוס)

$1\frac{1}{2}$  כוס סוכר (300 גרם)

2 שקיות אבקת אפייה (10 גרם)

כוס שוקולד צ'יפס (200 גרם)

קורט מלח

#### **רטובים:**

חצי ליטר סטאוט אספרסו

כוס שמן (200 גרם)

2 מעדן אלפרו ווניל

#### **אופן ההכנה:**

מחממים את התנור ל-180 מעלות.

מערבבים בקערת מיקסר או ביד את החומרים היבשים.

מערבבים בקערה נפרדת את החומרים הרטובים.

מאחדים בעזרת מיקסר או ביד את שתי התערובות. לא צריך לערבב הרבה - כמה שפחות יותר

טוב.

מחלקים את הבליילה לשתי תבניות ואופים בין 40-50 דקות עד שסכין שמוכנס לעוגה יוצא כמעט

יבש לגמרי (כלומר אפשר פירורים לחים אבל אם הוא יוצא עם פס רטוב אז צריך עוד אפייה).