



קואכ תפוחי אדמה



כמות: 10 אצט

צאן הכנה: 120 דקות

צאן אפיה: 110 דקות

אופן ההכנה

מקלפים את תפוחי האדמה ושוטפים
מגרדים במגרדת ידנית או חשמלית בגירוד גס [המקורי זה גירוד דק אני יותר
מתחברת לגירוד העבה זה יותר אוורירי]
מוסיפים את כל החומרים [הקוגל המקורי הוא בלי כורכום]
מערבבים היטב
מעבירים לשתי תבניות אינגליש קייק עם נייר אפיה [הנייר אפיה מקל
בחילוץ של הקוגל מהתבנית]
אופים בחום של 180 מעלות למשך 60 דקות [אם משתמשים בתבנית ברזל
יותר גדולה כמו בתמונה פה למטה האפיה היא 110 דקות]

בתאבון !!

חומרים

4 תפוחי אדמה גדולים
4 ביצים (L) או 5 ביצים (M)
1\2 כוס שמן
1 כף מלח
2 כפיות פלפל שחור
1 כפית שטוחה כורכום