



קוצל תפוחי אדמה

צאן אפיה: 110 דקות

צאן הכנה: 120 דקות

כמות: 10 אצות

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

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 האפייה היא 110 דקות]

בתאבון !!