



## ריבועי לימון

בצק:

### מצרכים

- 2 כוסות + 6 כפות (290 גר') קמח
- 1/2 כוס (100 גר') סוכר
- 1 כוס (225 גר') חמאה

### אופן ההכנה

להכנת הבצק יש לחמם תנור ל-175 מעלות.

להכניס לקנקן הוייטמיקס 1 1/4 כוסות (160 גר') מהקמח, 1/2 כוס (115 גר') מהחמאה ו-1/4 כוס (55 גר') מהסוכר ולסגור את המכסה.

לבחור מהירות 6. להפעיל את כפתור הפולס 5 פעמים. לפתוח את המכסה, לגרד מהצדדים, לסגור שוב את המכסה ולהפעיל את כפתור הפולס 5 פעמים נוספות.

בעזרת כף, להוציא את תוכן הקנקן ולשטח על תבנית בגודל 23X33 ס"מ.

לחזור על התהליך עם מה שנשאר מהקמח, סוכר וחמאה.

לאפות במשך 20 דקות עד להזהבה ולהניח את התבנית על רשת צינון.

קרם:

### מצרכים

- 1/2 כוס (120 מ"ל) מיץ לימון
- 5 ביצים גדולות

- 1 1/2 (גר' 335) סוכר
- 1/8 כפית מלח
- גרידת לימון מ-3 לימונים
- 1/2 כוס (גר' 110) חמאה, חתוכה לקוביות

#### **אופן ההכנה**

להכניב לתוך קנקן הויטמיקס מיץ לימון, ביצים, סוכר, מלח וגרידת לימון ולסגור את המכסה.

להפעיל על מהירות 1 ובהדרגה להגביר למהירות 10. לטחון במשך 5 דקות.

להוריד למהירות 5 ולהסיר את פקק המכסה. להוסיף דרף פתח המכסה את החמאה, קוביה אחת כל פעם. לתת לחמאה להיטמע לגמרי לאחר כל הוספה.

לסגור את פקק המכסה ולהגביר למהירות 10. לטחון במשך 30 שניות נוספות.

למזוג את הקרם מעל הבצדק ולצנן לגמרי לפני ההגשה.