



קסאטה מאצ'ה-קאו

עוגיות שוקולד

מצרכים:

- 1 כוס (125 גר') קמח
- 1/4 כוס (25 גר') אבקת קקאו
- 1/4 כוס (50 גר') סוכר או סילאן לפי הטעם
- 1/8 כפית מלח
- 1/2 כוס (115 גר') חמאה קרה, חתוכה לקוביות
- 1 ביצה L
- 1/2 כפית תמצית וניל

אופן ההכנה:

לחמם תנור ל-175 מעלות.

להוסיף לקנקן הויטמיקס קמח, קקאו, סוכר, מלח וחמאה לפי הסדר הרשום ולסגור את המכסה.

לבחור במהירות 1 ולהפעיל את הויטמיקס. לטחון במשך 20-5 שניות או עד שהתערובת מזכירה מרקם של חול רטוב.

לכבות את הויטמיקס, לפתוח את המכסה ולגרד את הצדדים בעזרת מרית.

להוסיף את הביצה ותמצית וניל ולסגור את המכסה.

לבחור במהירות 1 ולהפעיל את הויטמיקס. בהדרגה להגביר למהירות 4 ולטחון במשך 25-20 שניות או עד שהתערובת נראית כמו בצק פירורי.

להעביר את הבצק למשטח מקומח ולרדד למלבן בעובי 0.3 ס"מ.

לחתוך את הבצק לעוגיות מלבניות ולהניח אותן על גבי תבנית מרופדת בנייר אפיה.

לאפות את העוגיות במשך 15 דקות. לצנן.

גלידת מאצ'ה

מצרכים:

- 2 כוסות (480 מ"ל) שמנת
- 1 כפית אבקת מאצה
- 2 חלמונים
- 1 כוס (200 גר') סוכר
- 2 כוסות (260 גר') קוביות קרח

אופן ההכנה:

להכניס לקנקן הויטמיקס שמנת, אבקת מאצה, חלמונים וסוכר ולסגור את המכסה.

לבחור במהירות 1. להפעיל את הויטמיקס ובהדרגה להגביר למהירות 10. לטחון במשך 3 דקות. התערובת תסמיך לאחר בערך 45 שניות. להכניס את הדוחפן דרך המכסה השחור על מנת לדחוף את המצרכים לכיוון הסכינים ולהפוך את התערובת לדלילה יותר.

להעביר את תערובת הגלידה לקערה ולהקפיא במשך שעה.

לאחר שהתערובת התקררה, להעביר אותה בחזרה לתוך קנקן הויטמיקס ולהוסיף את הקרח. להתחיל בהמירות 1, להפעיל את הויטמיקס, בהדרגה להגביר למהירות הגבוהה ביותר ולטחון במשך 55 שניות. לחילופין, ניתן לעבוד עם התוכנית לקפואים.

להחזיר את הגלידה לקערה ולהקפיא במשך שעתיים לפחות, עד לילה.

להוסיף 60 גר' של גלידה מעל עוגיה. להוסיף עוד עוגיה מלמעלה. להחזיר למקפיא עד להגשה.