

קוגל ללא גלוטן

מצרכים:

- 1 שקית אטריות דקות ללא גלוטן Massimo Zero
- 1 כף שמן +1 כף מלח (להכנת האטריות)
- 100 גרם סוכר לבן (½ כוס)
- 100 גרם שמן (½ כוס)
- 1 כפית גדושה פלפל שחור (או לפי הטעם האישי)
- 1 כפית מלח
- 4 ביצים

אופן ההכנה:

בסיר מרתחים מים ומוסיפים כף שמן+כף מלח. מוסיפים את האטריות ומבשלים לפי הוראות ההכנה, עד לריכוך. מסננים את האטריות (אין צורך לשטוף), מעבירים לקערה גדולה, מוסיפים חצי כוס שמן ומערבבים היטב (בתנועות עדינות). במחבת מחממים 100 גרם סוכר על אש נמוכה, עד להיווצרות קרמל. כשהקרמל מוכן, שופכים אותו מעל האטריות שבקערה, מערבבים בעדינות ומוסיפים ביצים, פלפל שחור ומלח. את הכל מעבירים לסיר ג'חנן או תבנית אינגליש קייק. מכסים עם נייר כסף ומכניסים לתנור שחום מראש ל-180 מעלות לכשעה או עד שהאטריות משחימות.

בתיאבון!