בס"ד

פאי אוכמניות

בצק לפאי:

250 גר' קמח (כ- 2 כוסות גדושות)

100 גר' מרגרינה / חצי כוס שמן

2 ביצים

4 סוכר

1 א. אפיה

מעט ת. וניל

לשטוח בתבנית רגילה (גודל טוסטר) (אני עשיתי בתבנית גדולה יותר ויצא מעולה..)

כמות הבצק מספיקה **ל-2 כמויות** של פאי אוכמניות,

אם עושים את הפאי שלהלן יש להכין 1/2 מכמות הבצק.

פאי אוכמניות:

1 אננס בלי מים

4 ביצים

4 סוכר וניל

1/4 כוס סוכר

1/2 כוס שמן

1/2 כוס קמח

כפית א. אפיה

לטחון הכל במעבד מזון ולשפוך על הפאי

אחרי האפיה, לשפוך למעלה מלית אוכמניות |(לפי עין..)