



שמורה
קהילת העובדות החרדיות

מ'ישה: חוי הימלמן

בצק מושלם לאזני המן (וממש לא רק!!)

ה-בצק הכי נוח וכיף לעבודה, 3 דקות והוא מוכן, רך ונעים לרידוד, קריצה או גלגול.
מה לא הכנתי איתו?

מגולגלות שוקולד, מגולגלות תמרים, עוגיות ריבה סנדוויץ', עוגיות מצופות סוכריות צבעוניות וכמובן, אזני המן בכל מילוי שיש - ריבה, ממרח שוקולד, קוביות שוקולד וכל מילוי אחר והוא תמיד יוצא מושלם!!

מתכון של 'גזור ושמור' (הוא אצלי ברשימה כבר שנים לפרסום...) והוא הכי כיף שיש לילדים!
פורים שמח ושבת שלום!!

אופן ההכנה:

- מחממים תנור ל-180.
- מערבבים הכל ביחד לבצק רך ונעים לעבודה. אם צריך מוסיפים קצת קמח אם הוא רטוב מדי וקצת שמן אם הוא יבש מדי. מרדדים, קורצים, ממלאים ואופים עד להזהבה כ-10 עד 12 דקות. אפשר לפזר מעל אבקת סוכר כשהעוגיות כבר לא חמות.

כ-20 אצני המן

- 3.5 כוסות קמח
- חצי כוס שמן
- שליש כוס אבקת סוכר / חצי כוס סוכר רגיל
- 1 שקית אבקת אפייה
- 1 כוס ריץ'