

לחמניות שיפון



רכיבים

- כוסות קמח שיפון
- כפיות אבקת אפייה
- כוס חלב
- ביצה (אפשר להשמיט אותה ולהוסיף עוד 1/2 כוס חלב)
- 2/1 1/2 כוס חלב
- כף דבש
- כף שמן קנולה או שמן זית
- 2/1 1/2 כפית מלח

הכנה

1. מחממים את התנור ל-175 מעלות ומשמנים את השקעים.
2. מנפים לקערה את קמח השיפון. מוסיפים את שאר החומרים ומערבבים. מתקבל בצק דביק מאוד.
3. בעזרת 2 כפות מחלקים את הבצק באופן שווה בין השקעים (בשיטת עיצוב זו, הלחמניות שמתקבלות לא יהיו הכי סימטריות, רוצים לחמניות מושלמות? עצבו עיגולים עם ידיים רטובות והניחו בשקעים).
4. אופים 15 דקות, או עד שהלחמניות יציבות ושחומות. מגישים חם או בטמפרטורת החדר. *הערה לגיוון - אפשר להוסיף תוספות - 1/2 כוס של זיתים, עגבניות מיובשות קצוצות, שבבי בצל יבש או מטוגן, אגוזים קצוצים וכו.

60 דקות

4 servings 4