

בצק שק"ם



רכיבים

- גביע שמנת חמוצה
- גרם קמח תופח אסם 1 ק"ג
- גרם חמאה

הכנה

1. שמים את החומרים בקערה ומערבבים. לשים תוך כדי מעיכת החמאה (ניתן להמר את החמאה במרגרינה, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון), והטמעה בקמח עד לקבלת בצק אחיד.

2. עוטפים את הבצק ומניחים במקרר למשך כ-60 דקות. בהצלחה!

20 דקות

6 servings 6