

בומואלוס - לביבות מתוקות לפסח



רכיבים

- מצה
- כפות מצה
- כף חמאה
- 1/2 2/1 כפית אבקת אפייה
- ביצה
- 1/2 2/1 כוסות סוכר לבן לסירופ
- 1/2 2/1 לימון סחוט, לסירופ

הכנה

1. שוברים את המצות לחתיכות קטנות ומכסים במים, נותנים לתערובת לעמוד 3 דקות.
2. מסננים, וסוחטים את המצות ומחזירים לקערה.
3. מוסיפים את שאר המרכיבים ובוחשים, יוצרים כדורים בעזרת כף, מטגנים בשמן עמוק.
4. הכנת הסירופ: שמים את הסוכר בסיר ומכסים במים, מבשלים תוך כדי ערבוב עד שנוצרות בועות, מוסיפים את מיץ הלימון.
5. משרים את הבומואלוס כמה דקות בסירופ.
6. מעבירים את הבומואלוס לקערת הגשה, ושופכים מעליהם את את הסירופ. בתיאבון!

30 דקות

6 servings 6