

אוזני המן מבצק פריך עם מילוי אישי



רכיבים

- גרם חמאה או מרגרינה
- קילוגרם קמח לבן
- 1/4 4/1 כוס מים
- לפי הטעם מיץ לימון מחצי לימון
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- שקיות סוכר וניל
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- כוס מים
- לפי הטעם מיץ לימון מחצי לימון
- 1/2 2/1 כוס עוגת טורט או ביסקוויטים
- גרם פרג או אגוזי מלך טחונים

הכנה

1. לערבב את כל החומרים לבצק עד שיצא בצק חלק וגמיש. לשים במקרר מינמום חצי שעה.
2. מכינים למלית פרג או אגוזים: מערבבים את החומרים לתערות אחידה.
3. מוציאים את הבצק מהמקרר. לרדד לעלה דק, ליצור עיגולים בעזרת כוס (אתן לכן עוד טיפ: השתמשו בכוס קטנה כך יהיו לכם אוזני המן קטנים זה מאוד יפה להגשה וגם למישלוח).
4. למלא במלית הרצויה ולסגור את הבצק.
5. להכניס לתנור מחומם מראש בחום בינוני, לאפות עד שיזהיבו מעט.
6. כשמוכן לבזוק אבקת סוכר ובתאבון וחג שמח מחבקת אותכם בחום שונטל

120 דקות

20 servings 20