

חלות מתוקות כמו בגן



רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- כפות סוכר לבן
- 3/4 4/3 מיכל שמנת חמוצה
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- כוסות חלב בטמפ החדר
- כפית מלח

הכנה

1. בקערה גדולה שמים את הקמח והסוכר ותוך כדי ערבוב מוסיפים את השמנת החמוצה, השמן, המלח והחלב ולשים כמה שיותר, במיקסר לפחות 10 דקות.
2. מכסים את הקערה בניילון נצמד או מגבת לחה ומתפיחים כשעה במקום חמים - עד שמכפיל את נפחו.
3. אפשר ליצור צמות פשוטות, או לרדד ולמלא במה שאוהבים : שוקולד, ריבה וכדומה.
4. שמים בתבנית ומתפיחים שוב 30 דק' בערך.
5. מורחים ביצה או חלב ושומשום. אופים ב- 180 מעלות עד שמשחים (30 דק' בערך).

60 דקות

4 servings 4