

לחמניות לפסח



רכיבים

- כוסות קמח מצה
- כוסות מים
- כוס שמן קנולה
- ביצה
- כף מלח
- קורט פלפל שחור

הכנה

1. מרתיחים את המים עם השמן, המלח והפלפל.
2. כשהכל רותח מוסיפים את קמח המצה, ומרתיחים שוב. כשרותח - מסירים מהאש ומצננים.
3. בקערה נפרדת טורפים את הביצים ומוסיפים את תערובת הקמח בהדרגה.
4. לשים. יוצרים לחמניות קטנות ואופים בתנור שחומם ל-180 מעלות, כ-30 דקות.

55 דקות

5 servings 5