לחמניות לפסח

רכיבים

- כוסות קמח לבן מצה דק
- כפית מלח
- 1/2 1/2 כוס שמן קנולה
- כוס מים
- ביצה
- כפיות שומשום (לאוכלי קיטניות)

הכנה

1. מרתיחים בסיר את המים, שמן ומלח.
2. מוסיפים את קמח המצה ומערבבים נמרצות, מורידים מהאש.
3. מוסיפים 4 ביצים אחת-אחת, מערבבים היטב בין ביצה לביצה.
4. מהביצה החמישית מוציאים החוצה חצי חלמון לצלוחית קטנה, הוא ישמש אותנו למריחה.
5. את החלבון וחצי החלמון הנותר מוסיפים לבלילה, תוך ערבוב.
6. אפשר לאפות בתבנית שקעים משומנת, או ליצור כדורים בגודל קצת יותר קטן מכדור טניס.
7. מדללים את החלמון במעט מים, ומברישים את פני הכדורים.
8. מי שאוכל שומשום בפסח, מוזמן לזרות קצת על כל לחמניה. מי שלא, יכול לפזר כמה גרגרי מלח גס, לא חובה.
9. אופים בחום בינוני, 180 מעלות, כ-25 דקות.
10. מנמיכים ל-150 מעלות ומשאירים עוד כרבע שעה.
11. כשהלחמניות טריות וחמות, אפשר לשכוח לרגע שזה פסח.

40 דקות

8 servings 8