

לחמניות לפסח



רכיבים

- כוסות קמח מצה
- ביצה
- גרם חמאה מומסת
- קורט מלח
- כפית סוכר לבן
- חלמון

הכנה

1. מערבבים את הקמח, הביצים, המלח והסוכר. (אם התערובת יוצאת סמיכה מדי, יש להוסיף מים).
2. בידיים רטובות יוצרים כדורים ומניחים על תבנית משומנת.
3. מורחים חלמון ביצה על הלחמניות.
4. מחממים תנור לחום של 180 מעלות ואופים כ-30 דקות.

45 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕