

לחמניות חג במילוי שקדים



רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- ביצה
- כוסות מים
- כף מלח
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה
- גרם שקדים מולבנים קלופים וחצויים
- לפי הטעם שומשום לפיזור

הכנה

1. שמים בקערת מיקסר מלח, ומעל את קמח השמרים אסם.
2. מכניסים ביצים, שמן, סוכר ומים. אם חסרים מים, אפשר להוסיף עד לקבלת בצק גמיש ורך.
3. לשים כשמונה דקות, עד לקבלת בצק רך ומעט דביק.
4. מערבבים פנימה את השקדים. לשים פעם עד פעמיים.
5. מתפיחים במקום חמים כשעה. לאחר ההתפחה, מחלקים את הבצק ל-20 חתיכות, ומכל חתיכה יוצרים צורה של נקניק, ומהנקניק יוצרים שבלול.
6. מניחים בתבנית אפייה במרווחים (תבנית אפיה של תנור רגיל נכנסים 12 לחמניות).
7. נותנים לתפוח שוב כשעה, עד שהלחמניות שמנמות.
8. מורחים ביצה טרופה ושומשום.
9. אופים בתנור שחומם מראש 180 מעלות עד שמזהיב. בתיאבון!

100 דקות

20 servings 20