

עוגיות אינסוף מזרחיות



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם קמח לבן לבן תופח, מנופה
- 1/2 2/1 קילוגרם קמח חיטה מלא מלא תופח, מנופה
- 1/2 2/1 כוס שומשום
- כפות מלח גדושות
- כף סוכר לבן גדושה
- גרם מחמאה קרה
- כוס שמן זית
- 1/2 2/1 כוסות מים פושרים
- ביצה טרופה עם מעט מים
- כף שומשום לזרייה
- כף זרעי פישתן לזרייה

הכנה

1. מניחים את כל החומרים היבשים (קמחים, שומשום, מלח, סוכר) במעבד מזון עם להב פלדה. מוסיפים את המרגרינה הקרה בקוביות ומעבדים לפירורים.
2. מוסיפים את השמן והמים ומעבדים עד שנוצר כדור בצק.
3. מחלקים לשלושים כדורים. מגלגלים כל כדור למעין תולעת, מהדקים לעיגול ומסובבים את העיגול כך שתיווצר הספרה שמונה (בינינו, אפשר גם להשאיר את העוגיות בצורת עיגולים, אבל אז זה לא אינסוף, אז מה עשינו?). העוגיות תהיינה גדולות, בערך בגודל כפול מכעכים מזרחיים של עבאדי (לחילופין, אפשר להכין שישים עוגיות קטנות).
4. מניחים על תבניות מרופדות בנייר אפייה. מברישים בביצה טרופה עם מעט מים, וזורים מעל עוד שומשום ואם רוצים גם זרעי פשתן.

30 servings 30