

לחמניות פריקסה מקמח שמרים



רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- 1/3 3/1 כוס שמן קנולה
- ביצה
- כף סוכר חום
- מיליליטר מים פושרים

הכנה

1. שמים את כל חומרי הבצק בקערת המיקסר ומעבדים ממושכות לבצק חלק.
2. מכסים ומתפיחים כשעה במקום חמים.
3. מכינים מהבצק לחמניות ארוכות (כמו לחמניות אצבע) בגודל הרצוי.
4. מחממים שמן לטיגון עמוק ומטגנים את הלחמניות משני הצדדים עד הזהבה.

60 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕