

אוזני המן של רינת



רכיבים

- 2/1 1/2 כוסות קמח לבן
- 2/1 1/2 כוס סוכר לבן
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- חבילה מרגרינה
- 4/1 1/4 כוס מיץ תפוזים
- כף תמצית וניל
- כפית לימונים כבושים מעט
- קורט מלח

הכנה

1. ללוש את כל חומרי הבצק, להניח בצד לעשר דקות.
2. לרדד את הבצק, לקרוץ עיגולים.
3. למלא כל עיגול בפרג או ממרח תמרים או ממרח שוקולד.
4. לאסוף את הבצק בצדדים לצורת אוזן המן ולהניח בתבנית אפייה עם נייר אפייה.
5. להכניס לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות ל-15 דקות בערך, עד שאוזני ההמן מזהיבים.

30 דקות

20 servings 20