

## לחמניות של פסח



### רכיבים

- כוס שמן קנולה
- כוסות מים
- 1/2 2/1 כוסות קמח מצה
- כפית מלח
- 1/2 2/1 כפות סוכר לבן
- ביצה
- 1/2 2/1 כוס אגוזי מלך קצוצים (לא חייבים)

### הכנה

1. יוצקים את המים השמן והמלח לסיר גדול, ומביאים לרתיחה.
2. בתחילת הרתיחה מוסיפים את קמח המצה ומערבבים כשזה עדיין על האש, עד אשר אין זכר לקמח מצה - והעיסה נעשית גושית ולא דביקה. מכבים את האש.
3. מניחים לעיסה להתקרר, כחצי שעה במנוחה.
4. מחממים את התנור על חום של 200 מעלות.
5. חוזרים לעבוד עם העיסה: שוברים ביצה ומערבבים, עוד ביצה ושוב מערבבים. זה מתחיל להיות קשה בערבוב אבל זה בסדר, כך עד סיום 6 הביצים.
6. מוסיפים את הסוכר והאגוזים, ומערבבים שוב.
7. קורצים מהעיסה לפי הגודל הרצוי, כל אחד בבחירתו הוא, ויוצרים כדורים, או צורה של לחמנייה. מסדרים בתבנית במרווחים כדי שלא יידבקו אחד לשני.
8. מכניסים את התבנית לתנור, ומורידים את החום ל-170 ואופים כ-30 דקות.
9. מורידים שוב את חום התנור ל-140, ואופים כ-25 דקות נוספות.
10. מוציאים, ואם זה לא נחטף ישר מהתבנית, שומרים בכלי סגור. בתיאבון!

80 דקות

20 servings 20