

## מלוואח ביתי



### רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- כפות סוכר לבן
- כף מלח
- כוס מים פושרים
- גרם חמאה רכה

### הכנה

1. מערבבים את כל חומרי הבצק לתערובת אחידה.
2. מכסים במגבת לשעה.
3. יוצרים 10 כדורים קטנים ומכסים שוב במגבת להתפחה שניה בת שעה.
4. משטחים כל כדור ומטגנים בשמן חם על אש בינונית, כ-2 דקות מכל צד.

120 דקות

10 servings 10