

פוגאצ'ו - עוגיות הונגריות
פשוטות וטעימות

רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- גרם חמאה
- חבילות שמנת חמוצה
- חבילה אבקת אפייה
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- חלמון

הכנה

1. לשים את כל הרכיבים לבצק אחיד, מרדדים ישר, ללא התפחה, לבצק עבה יחסית. קורצים עוגיות וחורצים מעליהן בעזרת סכין דוגמה של פסים, או פסים לאורך ולרוחב.
2. מורחים חלמון ואופים בחום בינוני כ-20 עד הזהבה.



20 servings 20

