

## לחמניות לפסח



## רכיבים

- ביצה
- כוס מים
- 1/2 2/1 כוס שמן זית
- 1/2 2/1 כוסות קמח מצה
- 1/2 2/1 כפית מלח

## הכנה

1. להרתיח בסיר מים ושמן ומלח.
2. לאחר הרתיחה להוסיף קמח מצה, להחזיר לאש ולבחוש עד שהבצק נפרד מהסיר.
3. לכבות את הגז, לקרר בצד 10 דק'.
4. להוסיף ביצה אחר ביצה ולערבב.
5. בתבנית משומנת בעזרת שתי כפות לצורת לחמניות ולאפות בתנור שחומם מראש בחום בינוני כ-30 דקות או עד שיזהיבו.

55 דקות 🕒

6 servings 6 🍴