

## לחמניות לפסח



## רכיבים

- כוסות מים
- 2/1 1/2 כוס שמן קנולה
- כפית מלח
- כפית סוכר לבן
- גרם קמח מצה
- כפית אבקת אפיייה
- ביצה

## הכנה

1. להרתיח מים, שמן, סוכר ומלח, לצקת על הקמח מצה ואבקת אפיה, ולערבב לתערובת אחידה.
2. להוסיף את הביצים, ביצה אחר ביצה בסבלנות, לצנן חצי שעה במקרר.
3. להרטיב את הידיים (להקפיד לעבוד עם ידיים רטובות כל הזמן), וליצור כדורים בגודל של קלמנטינה ולסדר אותם בתבנית מרופדת בנייר אפיה.
4. לאפות בחום 180 מעלות 45 דקות.

75 דקות ⌚

8 servings 8 ⊕