

## לחמניות חמאת בוטנים



## רכיבים

- חבילה חמאת בוטנים רכה
- ביצה
- 1/2 2/1 קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- שקית סוכר וניל
- גרם סוכר לבן
- כוס חלב פושר
- חלמון
- גרם חמאה מומסת, פושרת
- קורט מלח

## הכנה

1. הכנת הבצק: שמים במיקסר את קמח השמרים ומוסיפים את כל חומרי הבצק למעט המלח.
2. מוסיפים את המלח לאחר 10 דקות של לישה.
3. לשים עוד שתי דקות.
4. מניחים את הבצק בקערה משומנת מכוסה להתפחה, עד שהבצק מכפיל את נפחו. בערך שעה.
5. חותכים עיגולים קטנים מהבצק וממלאים כל לחמנייה בכפית גדושה של חמאת בוטנים.
6. מברישים בביצה.
7. משהים להתפחה לעשרים דקות.
8. בחום של 180 מעלות אופים 20 דקות. בתיאבון!

110 דקות ⌚

8 servings 8 ⊕