

פחזניות במילוי קצפת



רכיבים

- מיליטר חלב
- מיליטר מים
- כף סוכר לבן
- גרם חמאה
- 2/1 1/2 כפית מלח
- כפית סוכר לבן
- גרם קמח לבן
- ביצה (220 גרם)
- מיכל שמנת מתוקה להקצפה 250 מ"ל
- מיליטר חלב
- גרם פודינג אינסטנט בטעם וניל
- כפות סוכר לבן (20 גרם)

הכנה

1. מרתיחים את החמאה, מלח, סוכר, מים וחלב.
2. לאחר הרתיחה מוסיפים את הקמח עד שהתערובת משתחררת מהדפנות.
3. מעבירים למעבד מזון עם 2 גיטרה, מקררים מעט ומוסיפים את הביצה בהדרגה (ניתן גם בקערה, אבל צריך לוודא שטורפים את הביצה במהירות לתוך הבלילה).
4. מזלפים עיגולים על נייר אפייה או דף סיליקון.
5. אופים בתנור שחומם מראש בטמפ' 180 מעלות, בערך 18 דקות.
6. מצננים.
7. מקציפים את השמנת עם החלב, סוכר ופודינג, עד שנוצר קרם מוקצף.
8. ממלאים שק זילוף עם צנתר חלק או משונן קטן, ומזלפים בגב הפחזנית את הקרם.
9. לקישוט: מפזרים מעט אבקת סוכר.

30 דקות

16 servings 16