

לחם בירה ואגוזים



רכיבים

- גרם קמח תופח אסם 1 ק"ג שמרים
- בקבוק בירה (330 מ"ל)
- 1/3 3/1 כוס אגוזי מלך
- כפית מלח
- כף שמן זית לשימון תבנית אינגליש קייק

הכנה

1. מערבבים את כל החומרים.
2. מעבירים לתבנית של אינגליש קייק משומנת עם שמן הזית.
3. משהים לכשעה להתפחה.
4. אופים בתנור כעשרים דקות עד שקיסם יוצא יבש.

45 דקות

8 servings 8