בישולים

בריוש במילוי אגוזים

רכיבים

- 1/2 1/2 קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- גרם חמאה רכה
- 3/4 3/4 כוס סוכר לבן
- ביצים
- כף קליפת תפוז
- כוס חלב
- גרם אגוזי מלך טחונים
- שקית סוכר וניל
- כוס סוכר לבן
- ביצים
- ביצים להברשה
- 1/4 1/4 כוס סוכר לבן לפיזור לפני אפייה

הכנה

1. לערבב את האגוזים עם הסוכר והביצה.
2. לשים את כל חומרי הבצק 10 דקות ומניחים להתפחה כשעה.
3. מכניסים למקרר ל-12 שעות להתפחה נוספת.
4. מחלקים את הבצק ל- 12 חלקים. מגלגלים ללחמניה ועושים גומה בלחמניה ושמים כפית גדושה מהמילוי.
5. סוגרים לכדור יפה. מניחים בתבניות אישיות משומנות. או על תבנית אפייה.
6. מניחים להתפחה של שעה.
7. מברישים בביצה טרופה ומפזרים סוכר מעל.
8. אופים בחום של 180 מעלות עד שנראה מוכן.

110 דקות

12 servings 12