

אוזני המן קלאסיות וביתיות



רכיבים

- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג (280 גרם)
- 1/4 4/1 כוס קורנפלור (35 גרם)
- גרם חמאה חתוכה לקוביות
- קורט מלח גס
- שקית אבקת סוכר (100 גרם)
- כפות חלב (לפי הצורך, 1-2 כפות)
- ביצה
- כפית תמצית וניל
- מיכל ממרח תמרים (400 גרם)
- לפי הטעם ממרח שוקולד
- לפי הטעם אבקת סוכר

הכנה

1. במעבד מזון עם להב פלדה, מניחים קמח תופח, קורנפלור, חמאה, אבקת סוכר, מלח ותמצית וניל, ומעבדים עד שמתקבלת תערובת פירורית.
2. מוסיפים ביצה וממשיכים לעבד עד שמתקבל בצק אחיד. אם הבצק לא מתאחד ונשאר יבש מדי – מוסיפים בהדרגה מעט מים או חלב.
3. מעבירים את הבצק למשטח עבודה מקומח קלות, משטחים לצורת דיסקית ועוטפים בניילון נצמד.
4. מצננים את הבצק כשעה במקרר.
5. מרדדים על משטח מקומח את הבצק לעלה בעובי 4-5 מ"מ וקורצים עיגולים.
6. במרכז כל עיגול מניחים כפית ממרח תמרים או ממרח אחר אהוב וסוגרים לצורת אוזן המן.
7. מסדרים את אוזני ההמן במרווחים על גבי תבניות תנור מרופדות בנייר אפייה.
8. מצננים את אוזני ההמן במקרר במשך כ-30 דקות לפני האפייה.
9. מחממים תנור לחום של 170 מעלות.
10. אופים את אוזני ההמן במשך 15-20 דקות, או עד הזהבה.
11. מצננים לחלוטין, מפזרים אבקת סוכר ומגישים.

120 דקות

40 servings 40