



רכיבים

- 2/1 1/2 כוסות קמח לבן
- כפיות סוכר לבן
- 2/1 1/2 כפיות מלח
- גרם חמאה חתוכה לקוביות
- 3/1 1/3 כוס שמן זית
- ביצה
- 2/1 1/2 כוס מים
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך) טרוף
- כפית שומשום
- כפית פרג
- כפית קימל
- כפית קצח

הכנה

1. שמים את הקמח, הסוכר והמלח במעבד מזון עם להב פלסטיק. מוסיפים את קוביות החמאה (אפשר להשתמש גם במרגרינה, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון) ומעבדים כשתי דקות לתערובת פירורית.
2. מוסיפים את השמן, הביצים והמים וממשיכים לעבד עוד כשתי דקות לבצק רך.
3. בשלב הזה אפשר לשמור את הבצק במקרר עטוף בניילון, או להכין מיד את המקלות.
4. מחממים תנור ל-190 מעלות.
5. על משטח מקומח קלות, יוצרים מהבצק חבלים בעובי ס"מ אחד (אם הבצק מאוד דביק, מטפלים בו בידיים מקומחות).
6. חותכים את החבלים למקטעים באורך שמונה עד עשרה ס"מ ומסדרים אותם בתבנית מרופדת על גבי נייר אפייה.
7. מברישים את המקלות בחלבון וזורים מעט שומשום (או כל ציפוי אחר לפי הטעם).
8. אופים כ-20 דקות, עד שהמקלות משחימים קלות.
9. מאחסנים בכלי אטום לאחר צינון מלא.

40 דקות

30 servings 30