

כעכע עירקיים של אתוש



רכיבים

- קילוגרם קמח לבן
- חבילה מרגרינה
- כפית מלח
- 1/4 4/1 כוס סוכר, טורבו
- כף שמרים יבשים
- כף חוויאג' לא חובה אבל נותן טעם אחר
- כוס מים פושרים
- ביצה טרופה להברשה

הכנה

1. מערבבים את כל המצרכים ומוסיפים בהדרגה מים פושרים עד לקבלת בצק אחיד ונוח לעבודה לא דביק מדי.
2. לכסות במגבת ולתת לבצק לתפוח עד שמכפיל את נפחו.
3. לחלק את הבצק לשלוש ומכל שלישי ליצור כדורונים קטנים ובידיים משומנות לגלגל לגלילה ארוכה ולסגור משני הקצוות.
4. להניח בתבנית אפיה ולמרוח בביצה טרופה ולתנור לחום של 150 מעלות עד להזהבה קלה.

60 servings 60