

## אצבעות זעתר



### רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- ביצה
- כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית סוכר לבן
- גרם חמאה רכה
- כפית זעתר
- ביצה טרופה להברשה

### הכנה

1. מערבבים את כל חומרי הבצק לתערובת אחידה ומכסים במגבת ל-120 דק'.
2. מוציאים ומקמחים, מחלקים את הבצק ל-30 חלקים ויוצרים אצבעות בעובי 5 ס"מ.
3. מכסים שוב במגבת ל-60 דק' תפיחה.
4. מחממים תנור ל-180 מעלות, מסדרים את האצבעות על נייר אפיה בתבנית, מברישים בביצה טרופה, מפזרים זעתר מעל ומכניסים לתנור ל-20 דקות אפיה ומגישים. בתיאבון.

50 דקות

12 servings 12