

לחמניות וניל מהחלומות



רכיבים

- חבילה קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- כפות סוכר לבן
- כוסות מים (480 מ"ל)
- ביצה (בגודל M)
- 1/2 2/1 כוס שמן זית
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- כף תמצית וניל
- כף מלח (שטוחה)

הכנה

1. שמים את כל המרכיבים בקערת המיקסר, למעט המלח והשמן.
2. מתחילים לערבב, ברגע שמתחיל להיווצר גוש בצק מוסיפים את המלח והשמן וממשיכים לערבב כ-8 דקות (חשוב מאד לערבב 8 דקות).
3. מעבירים את הבצק שנוצר לקערה משומנת ומתפיחים כ-שעה וחצי, שעתיים.
4. קורצים כדורים, מגלגלים לנחש וסוגרים בצורת קשר או פרח.
5. מברישים במים ומתפיחים חצי שעה-ארבעים דקות.
6. לפני שמכניסים לתנור בוזקים מעל אבקת סוכר בנדיבות.
7. אופים בתנור שחומם מראש לחום של 180 מעלות טורבו, עד הזהבה יפה.

90 דקות

8 8