



## רכיבים

- גרם קמח לבן
- גרם סוכר לבן
- גרם מלח
- כף שמרים יבשים (10 גרם)
- ביצה L
- גרם מים
- גרם חמאה
- כף תמצית וניל
- מיליטר שמנת מתוקה להקצפה 38% (לקרם וניל)
- כף פודינג אינסטנט בטעם וניל (לקרם וניל)
- כף תמצית וניל (לקרם וניל)
- מיליטר שמנת מתוקה להקצפה 38% (לקרם קפה)
- מנה אספרסו (לקרם קפה)
- כפות פודינג אינסטנט בטעם וניל (לקרם קפה)
- מיליטר שמנת מתוקה להקצפה 38% (לקרם קורנפלקס)
- כף פודינג אינסטנט בטעם וניל (לקרם קורנפלקס)
- 1/2 2/1 כוס קורנפלקס (לקרם קורנפלקס)

## הכנה

1. שמים במיקסר 350 גרם קמח לבן, 50 גרם סוכר, 8 גרם מלח, 1 כף שמרים יבשים (10 גרם), 3 ביצים, 60 גרם מים וכפית תמצית וניל. מתחילים ללוש עד שהבצק חזק וחלק. בין 5-10 דקות לישה על מהירות איטית.
2. מוסיפים בהדרגה את החמאה החתוכה לקוביות וממשיכים ללוש עד שהיא נטמעת במלואה.
3. מכסים את הבצק ומתפיחים במקום חמים ונעים למשך שעה ואז מכניסים למקרר למשך 1-2 שעות כדי שיהיה טעים יותר וקל לעבודה. יותר זמן יותר טעים. אפשר גם לא לקרר בכלל ולהמשיך להתפיח עד הכפלת הנפח.
4. מחלקים את הבצק ל-12 כדורים במשקל 60 גרם ומניחים על ריבועי נייר אפייה.
5. מכסים ומתפיחים כשעתיים או עד הכפלת נפח.
6. מברישים בביצה טרופה.
7. מחממים אייר פרייר ל-160 מעלות ואז מכניסים את כדורי הבצק בנגלות ל-10 דקות טיגון אוויר/אפייה. ניתן גם לאפות בתנור על 180 מעלות טורבו למשך 10-15 דקות.
8. להכנת השמנת בטעם קורנפלקס: משרים את הקורנפלקס בתוך השמנת המתוקה להקצפה כ-20 דקות, מסננים ומקבלים שמנת בטעם קורנפלקס.
9. מקציפים את הקצפות עם אבקת פודינג וניל עד שמתקבלת קצפת יציבה מאוד.
10. חורצים את הלחמניות, ממלאים בקצפת ומקשטים באבקת סוכר להגשה.

60 דקות ⌚

12 12 ⊕