אוזני המן שוקולד דובאי

אותו טרנד ויראלי - ללא גלוטן



ללא גלוטן

מצרכים

- 2 כוסות קמח ללא גלוטן לאפייה (עם קסנטן)
- 150 גרם חמאה קרה בקוביות
- חצי כוס אבקת סוכר
- ביצה + כפית תמצית וניל
- למילוי: כוס פתיתי אורז פריכים + כף חמאה
- 4 כפות ממרח פיסטוק
- 100 גרם שוקולד חלב או מריר
- פיסטוקים קצוצים לקישוט

כ־24 אוזני המן

אופן ההכנה

1. מעבדים קמח, אבקת סוכר וחמאה לפירורים, מוסיפים ביצה וונילולשים לבצק. עוטפים ומקררים חצי שעה.
2. קולים את פתיתי האורז במחבת עם החמאה כדקה, עד שהם זהובים. מצננים ומערבבים עם ממרח הפיסטוק.
3. מרדדים את הבצק לעובי חצי ס״מ וקורצים עיגולים בכוס.
4. שמים כפית מילוי במרכז כל עיגול, מקפלים לשלושה צדדים ולוחצים היטב בפינות.
5. אופים בתנור שחומם ל־180 מעלות 12–14 דקות, עד שהשוליים מזהיבים.
6. מצננים, מזלפים מעל שוקולד מומס ומפזרים פיסטוק קצוץ.

⚠️ **חשוב:** בודקים שהקמח, פתיתי האורז, ממרח הפיסטוק והשוקולד מסומנים "ללא גלוטן". קדאיף רגיל עשוי מחיטה – לכן מחליפים בפתיתי אורז.