אוזני המן שוקולד דובאי

הטרנד הכי ויראלי - בגרסה ביתית



מצרכים

- 2 כוסות קמח
- 150 גרם חמאה קרה בקוביות
- חצי כוס אבקת סוכר
- ביצה + כפית תמצית וניל
- למילוי: 100 גרם שערות קדאיף + 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. קוצצים את הקדאיף וקולים במחבת עם החמאה עד שהוא זהוב ופריך. 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.