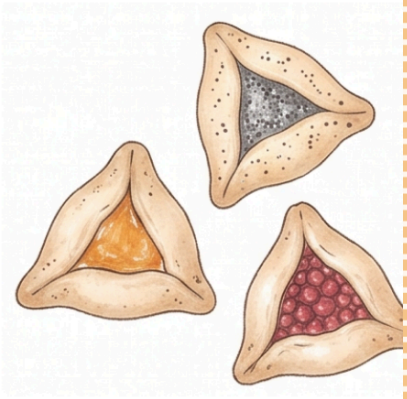
אוזני המן של סיגל

הבצק הפריך שאני מכינה כל שנה - אפשר לשחק עם הגדלים והמילוי





מצרכים

- 420 גרם (3 כוסות) קמח
- 100 גרם (חצי כוס) סוכר
- שקית אבקת אפייה
- 2 חלמונים
- 200 גרם חמאה או מחמאה
- 3 כפיות מיץ תפוזים (או שמנת חמוצה)
- 2 כפות מיץ לימון טרי
- מעט גרידת לימון ותפוז (לא חובה)

למילוי: ממרח תמרים, שוקולד, פרג, חמאת בוטנים או מרשמלו – מה שאוהבים

אופן ההכנה

1. בקערה גדולה מערבבים קלות את כל החומרים היבשים (מומלץ לנפות).
2. מוסיפים את שאר החומרים ולשים עד שמתקבל בצק רך ונעים.
3. מרדדים בין 2 ניירות אפייה, וקורצים עיגולים בכוס מקומחת.
4. מניחים כפית מילוי במרכז כל עיגול – לא יותר.
5. מורחים את השוליים במעט מים או חלבון, מקפלים למשולש ומהדקים.
6. אופים כרבע שעה בתנור שחומם ל־180 מעלות, עד שמתחילים להזהיב.
7. מצננים כשעה – ככה הן נהיות פריכות.