



איצ' טעים טעים

פחזניות

מעצין אלויתני, חגיגה של מילוי. כל ביס מעוצב ולווה את הפולקלור. אפלטי ערבייל קר וחם. ניתן ערביקטא את הפחזניות עפני ראייעוי ובעת הצורך עמעאות וערבייל. בעצמחה!

אופן ההכנה:

הכנת הבצק: שימי בסיר מים, מרגרינה, מלח וסוכר וניל, הביאי לרתיחה וכבי את האש, הוסיפי את הקמח ובחשי היטב בכף עץ עד שהבצק נפרד מהדפנות (אם הוא לא נפרד הדליקי שוב את הלהבה וערבבי, הזהרי שהבצק לא ישרף). הסירי מהאש, במיקסר עם וו הלישה (K) ערבבי את הבצק והוסיפי את הביצים אחת אחרי השניה תוך כדי בחישה עד שנבלעות בבצק. רפדי תבנית תנור גדולה בנייר אפיה, צקי לתוכה פחזניות גבוהות מהבצק בעזרת שתי כפות. הכניסי לתנור בחום גבוה מאד עד שהן משחמות. הוציאי מהתנור וקררי.

הכנת המילוי:

במיקסר הקציפי את השמנת, הוסיפי בהדרגה את האינסטנט וניל ואת כוס החלב עד שיבלעו בקצפת. חתכי את הפחזניות לאורכן ומלאי אותן בקצפת בנדיבות.

לרוטב הגנש:

בסיר חלבי בשלי על להבה את השמנת והביאי לרתיחה, הוסיפי את השוקולד כשהוא מחולק לקוביות, ערבבי היטב לקרם חלק והסירי מהאש, היזהרי שהקרם לא ישרף. סדרי את הפחזניות במגש הגשה, זלפי בנדיבות מעל הפחזניות את קרם השוקולד.

החומרים:

לבצק:

1.1/4 כוסות מים
50 גר' מרגרינה
קורט מלח
שקית סוכר וניל
150 גר' קמח
4 ביצים

למילוי:

1 מיכל שמנת מתוקה להקצפה
חבילת אינסטנט פודינג וניל
חצי כוס חלב

לקרם גנש

1 מיכל שמנת מתוקה להקצפה
100 גר' שוקולד מריר

בהצלחה ובתאבון!

המתכון באדיבות: "הבישול הקל לכל המשפחה", ניתן להשיג תמורת 75 ש"ח בטל' 02.5718886 כולל משלוח לחסות על מידע טעים - צלצלו: 02-5718886