



- קלה
- כוס קרטון
- כ-50 יחידות
- פרווה

אוזני המן פריכים

בכל שנה שאני מכינה אזני המן אני צוחקת לעצמי, לו רק אפשר היה למשוך באמת להמן באוזניים וללוש אותן, נזכרת ומודה לד' על ניסי הפורים ומתפללת לזכות בימים ההם בזמן הזה: אזני המן פריכים במיוחד ללא מרגרינה וללא מיקסר בהכנה קלה ותוצאה מדהימה! הבצק בהכנה תחילה כמו בצק רבוך (מבושל) מה שנותן לו רכות מיוחדת.

דקה (לא מידי שהבצק לא יקרע).

מרימים את נייר האפייה העליון.

בעזרת כוס זכוכית או קורצן עגול קורצים עיגולים בגודל בינוני.

מניחים במרכז כל עיגול 1-1/2 כפית מהמילוי תלוי בגודל העיגולים,

סוגרים למשולש יפה.

מעבירים על נייר אפייה בתבנית.

מכניסים לתנור החם לאפייה של כ-20 - 30 דקות להזהבה והשמחה נאה.

ניתן לפזר אבקת סוכר מעל האוזניים.

נשמר מעולה בהקפאה.

טיפ - ניתן למלא במילויים שונים ולגלגל כשמרים ולהשתמש גם כבצק פריך למילוי כל השנה.

רכיבים:

1 כוס מים

1 כוס שמן

2 שקיות סוכר וניל

3 כפות סוכר

4 כוסות קמח 80%

1 שקית א. אפייה

למדידה:

ממרח תמרים / ממרח שוקולד / פרג / ריבה

אופן הכנה:

בסיר בינוני מחממים שמן ומים, סוכר וסוכר וניל. כשרותח, מכבים ומוסיפים קמח ואבקת אפייה.

בעזרת כף מערבבים היטב עד שנוצר בצק רך ונוח.

ממתינים 1/4 שעה שהבצק יתקרר מעט.

מחממים תנור ל-180 מעלות.

מחלקים את הבצק ל-4 חלקים שווים.

מניחים חתיכת בצק בין שני ניירות אפייה.

מרדדים בעזרת מערוך על פני כל נייר האפייה לשכבה