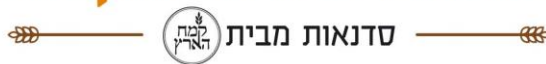


# מתחם טחנת הקמח



## אוזני המן ללא גלוטן-מולינו כחול

### חומרים:

בצק:

480גרם תערובת "מולינו על בסיס עמילן חיטה (אריזה כחולה)

200גרם מרגרינה. אפשר להמיר ב- 200 גרם חמאה אם רוצים חלבי

2ביצים

120גרם סוכר

1שקית אבקת אפיה

1כוסית קטנה (36 מ"ל) של ברנדי או קוניאק

למלית:

שוקולד, פרג, תמרים, חלבה ועוד

### אופן ההכנה:

מאחדים את כל החומרים במיקסר עם וו גיטרה. עד לקבלת בצק רך ונעים למגע (אם לא מתאחד טוב אפשר להוסיף מעט מים עד שנוצר בצק נח לעיבוד).

מרדדים את הבצק למלבן בעובי של כחצי ס"מ. קורצים עיגולים בקוטר של כ-8 ס"מ. מניחים כפית מהמלית הרצויה וסוגרים לצורת אוזן המן.

מחממים תנור ל-175 מעלות. אופים כ-20 דקות, עד שהבצק מזהיב.

מקשטים באבקת סוכר.

בתיאבון!