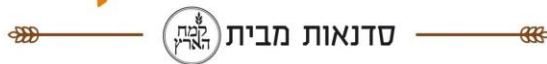


# מתחם טחנת הקמח



## אוזני המן ללא גלוטן - מולינו כחול כ-30 יח'

### חומרים:

#### לבצק:

500 גרם תערובת "מולינו" רב תכליתית (אריזה ירוקה)

1 שקית אבקת אפיה

100 גרם סוכר

1 גביע שמנת חמוצה

100 גרם חמאה רכה

120 מ"ל שמן חמניות

### למלית:

שוקולד, פרג, תמרים, חלבה ועוד

### אופן ההכנה:

לקערט מיקסר עם וו גיטרה מכניסים חמאה וקמח.

לאחר כדקה מוסיפים סוכר ואבקת אפייה, לאחר מכן את הביצים ולבסוף את המים.

מאחדים את הבצק עד למרקם רך ולא דביק ומעבירים למקרר ל-20 דקות עם ניילון נצמד.

מחלקים את הבצק לשניים ומרדדים כל חתיכה בין שני ניירות אפייה לעובי של חצי ס"מ.

חורצים עיגולים בקוטר של כ-8 ס"מ, מזלפים את המילוי ומקפלים למשולש.

מסדרים על גבי תבנית עם נייר אפייה

אפייה: \*20-25 דקות על 175 מעלות טורבו עד שהן שחומות ויפות.

לאחר צינון מומלץ לפזר אבקת סוכר.

\*זמן האפייה עשוי להשתנות בין התנורים השונים

**בתיאבון!**