

הכמויות מיועדות להכנת 24 לחמניות.

רכיבים:

$3\frac{1}{2}$ כוסות קמח (500גרם)

$\frac{1}{2}$ שקית שמרית (25 גרם)

$\frac{1}{2}$ כוס חלב פושר (120 מ"ל)

$\frac{1}{4}$ כוס סוכר (50 גרם)

2 ביצים

100 גרם חמאה מומסת, פושרת

$\frac{1}{4}$ כוס שמן (60 מ"ל)

$\frac{1}{2}$ כפית מלח

לדיגוג:

ביצה טרופה עם כף מים

אופן ההכנה:

1. בקערת מיקסר עם וו ליישה מערבבים קמח ושמרית.

2. מוסיפים חלב, סוכר, ביצים, חמאה, שמן ומלח ומעבדים 5 דקות, עד לקבלת בצק חלק, אחיד ולא דביק.

3. מכסים ומניחים לתפיחה עד להכפלת הנפח.

4. מוציאים את הבצק התפוח מהקערה למשטח מקומח ומחלקים ל- 3 חלקים שווים.

5. מרדדים כל חלק לעיגול בעובי $\frac{1}{2}$ ס"מ וחותכים למשולשים (כמו פיצה). מגלגלים מהבסיס לכיוון השפיץ ומניחים באופן מרווח על תבנית מרופדת בנייר אפייה.

6. מכסים ומתפיחים עד להכפלת הנפח.