

לחמניות חילזי וחישפי:



- מצרכים:
- 1 קילו קמח
 - 1 כפית מלח
 - 2 כפות שמרים
 - 4 כפות סוכר
 - ½ כוס שמן
 - 3 כוסות מים פושרים
 - 2 חלמונים

הוראות הכנה:

בקערה גדולה מערבבים חלק מהקמח עם כפית מלח. מוסיפים את שאר הקמח ומכניסים פנימה את השמרים, הסוכר, החלמונים, השמן ואת המים בהדרגה. לשים את הבצק ומניחים להתפחה של כחצי שעה. לאחר ההתפחה מחלקים לעיגולים קטנים. מגלגלים כל כדור לצורה של מקל, ויוצרים ספירלה. לאזור העיניים ניתן להכניס שוקולד לאפיה. את המחוששים ניתן ליצור באמצעות בייגלה. לפני אפיה מברישים בביצה. אופים בחום של 200 מעלות כ-20 דקות.

בתאבון!

