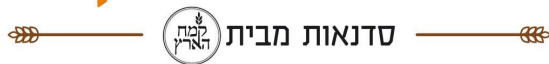


מתחם טחנת הקמח



משלוח מנות שלם מבצק טבעוני אחד/דניאל וגנר

מגוון עוגיות מבצק אחד

חומרים :

אפשר להשתמש בכמות הזאת לכל המארז או להכין חצי ממנו רק בשביל אוזני המן.

620 גרם קמח T45 של קמח הארץ

320 גרם חמאה טבעונית או שמן קוקוס בטמפרטורת החדר

180 גרם אבקת סוכר

רבע כפית מלח

160 גרם רסק תפוחים

למילוי שוקולד לוטוס למגולגלות ולאוזני הזמן:

160 גרם שוקולד מריר

240 גרם ממרח לוטוס

אופן ההכנה:

1. במיקסר או וו גיטרה מערבבים קמח, אבקת סוכר, מלח וחמאה לתערובת פירורית
2. מוסיפים רסק תפוחים ומערבבים רק עד שמתקבל בצק אחיד
3. מכסים אותו ומעבירים לשעה של התייצבות במקרר
4. מרדדים את הבצק לעובי דק וקורצים עוגיות בגדלים שרוצים
5. למילוי שוקולד לוטוס: ממיסים את השוקולד בפולסים במיקרו או בבאן מארי ומוסיפים אליו ממרח לוטוס מומס. מערבבים.
6. לאוזני המן: סוגרים לצורת משולש, מהדקים ממש טוב שלא ייפתח ומעבירים למקפיא ל-15 דקות לפני האפייה.

אופים על 170 מעלות בתוכנית טורבו. הזמן תלוי בגודל המאפה אבל הכלל הוא פשוט עד הזהבה