

לחמניות לפסח (שתמיד מצליחות)

בריאות הן לא וגם מכילות גלוטן... אבל הן חובה בכל חג והריח תמיד מזכיר לי את בית ילדתי.

ניסיתי 'להבריא' אותן, אך ללא הצלחה. פשוט הטעם לא היה אותו דבר, אז קבלו את המתכון המקורי:

מצרכים (16-20 לחמניות):



1 כוס מים

1/2 כוס שמן

4 ביצים

1.5 כוסות קמח מצות

כפית מלח

אופן ההכנה:

מרתיחים את המים, השמן והמלח בסיר קטן.

כשמתחיל לרתוח, מכניסים את קמח המצות לאט, מערבבים, מכבים את האש ומחכים שיתקרר קצת.

מכניסים את הביצים אחת אחת, ומערבבים בכל פעם.

מניחים את התערובת להתקרר.

מרפדים תבנית בנייר אפייה ויוצרים כדורים קטנים כמו פינג-פונג (כ-20-16)

ומניחים במרחק אחת מהשנייה (הלחמניות מתנפחות בתנור).

מכניסים לתנור שחומם מראש ל-190 מעלות, למשך 20 דקות (או קצת יותר - לבדוק לפי הצבע).

הסוד!! הוא להשאיר אותן בתנור הסגור להתקרר אחרי שמכבים אותו.

כך הן לא יצנחו ולא יהיו חלולות.

חג שמח!

