



אוזני המן על מקל

מתכון חגיגי ומקורי למשלוחי מנות

מצרכים לבצק

2 כוסות קמח
100 גרם חמאה רכה
 $\frac{1}{2}$ כוס סוכר
1 ביצה
1 כפית תמצית וניל
1 כפית אבקת אפייה
2-3 כפות חלב (לפי הצורך)

למילוי

ממרח שוקולד/תמרים
או ממרח פרג סמך

לאריזה

מקלות סוכריה
צלופן שקוף
סרטים לקשירה

אופן ההכנה

הכנסת מקל מילוי וקיפול

מניחים מקל בחלק התחתון של העיגול ולוחצים קלות שיתייצב. שמים כפית מילוי במרכז, סוגרים למשולש ומהדקים היטב.



אפייה

למשך 12-15 דקות עד הזהבה עדינה.



קירור ואריזה

מצננים לגמרי עוטפים בצלופן וקושרים בסרט



מכינים בצק

מערבבים חמאה וסוכר לקרם בהיר. מוסיפים ביצה ווניל. מוסיפים קמח ואבקת אפייה ולבסוף חלב – עד שמתקבל בצק רך ולא דביק.



קירור

עוטפים ומקררים 30 דקות.



רידוד וחיתוך

מרדדים לעובי $\frac{1}{2}$ ס"מ וקורצים עיגולים (6-7 ס"מ).

