



פחזניות עם קצפת

בין 20-25 יחידות

מצרכים:

לקישוט:

אבקת סוכר

לקרם:

1 שמנת מתוקה
3 כפות אבקת סוכר
מעט תמצית וניל

לבצק:

1 כוס מים
100 גרם חמאה
1 כוס קמח
3 ביצים
1/4 כפית מלח
1 כף סוכר

אופן ההכנה:

שלב 3: זילוף ואפייה

מעבירים לשק זילוף עם צנתר כוכב. מזלפים תלוליות על תבנית עם נייר אפייה.



אופים ב-180 מעלות כ-25-30 דקות עד שהפחזניות זהובות ונפוחות. (לא לפתוח תנור בזמן האפייה) מצננים לחלוטין.



שלב 4: הכנת הקרם

מקציפים שמנת מתוקה עם אבקת סוכר ותמצית וניל לקבלת קצפת יציבה.



שלב 5: הרכבה

חותכים כל פחזנייה לרוחב כמו סנדוויץ'. מזלפים קצפת בנדיבות עם צנתר כוכב. סוגרים בעדינות ומפזרים אבקת סוכר מעל.



שלב 1: בצק רבוך

בסיר מביאים לרתיחה מים, חמאה, סוכר ומלח.



מוסיפים את הקמח ומערבבים מהר עד שנוצר גוש בצק אחיד שנפרד מדפנות הסיר, ממשיכים לערבב עוד דקה לייבוש קל ומכבים את האש.



שלב 2: הוספת ביצים

מצננים מעט את הבצק (חשוב שלא יהיה חם מדי). מוסיפים ביצה אחת בכל פעם ומערבבים היטב עד שהבצק חלק, מבריק ורך (מרקם של משחה סמיכה).



בהצלחה רבה!