

שקוּלוֹת טָעִים
עִם טָרָה!



שְׂבוּעוֹת שְׂמחָה!

טָרָה

ללא חומרים
משמרים



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת סעדון פחזניות במילוי שמנת וניל



30

לחמם את התנור מראש ולחכות
שהפחזניות התקררו לפני הזילוף
של הקצפת



שעה



המרכיבים:

חצי חבילת חמאה טרה
קמח
שמנת 38% טרה 500 מ"ל
א.אפיה
חצי כוס מים
חלב טרה
פודינק וניל
א.סוכר
2 ביצים

אופן הכנה:

במיוחד לשבועות
חצי חבילת חמאה טרה
חצי כוס חלב טרה
חצי כוס מים
להרתיח הכל ביחד בתוך סיר!
לכבות את הגז להוסיף כוס קמח
שקית אחת של א.אפיה לנפות לתוך הסיר יחד
לערבב הכל עם כף עץ עד שכל הדפנות מתנקות
והופך לבצק אחיד
להכניס את הבצק למיקסר ולתת לו לעבוד על הבצק
עד שהוא מצטנן

להוסיף 2 ביצים אחת אחרי השניה
להעביר לשקית זילוף וליצור את הצורה הרצויה.
לאפות בתנור שחומם מראש על 160 מעלות טורבו
במשך חצי שעה בדיוק!
בנתיים נקציף 2 שמנת מתוקה 38% טרה (500 מ"ל)
נוסיף אבקת סוכר ופודינק וניל עד שהקצפת יציבה
לזלף אחרי שהפחזניה מתקררת

