



חלת לבבות חגיגית לשבת בתבנית בצורת לב ללקק את האצבעות...

כדאי להשתמש בתבנית בצורת לב אך לא חובה

מרכיבי המתכון:



חצי קילו קמח

ביצה

כף שמרים יבשים

1/4 כוס שמן

1/4 כוס סוכר

כוס ורבע מים פושרים

כפית מלח

עיטור:

חלמון של ביצה

שומשום / קצח / פרג / גרעיני חמנייה

אופן ההכנה:

1. בכוס גדולה שמים את השמרים, יחד עם 2 כפות סוכר ורבע כוס מים פושרים. מערבבים היטב ושמים בצד למשך 7 דקות (לפחות).
2. בקערת מיקסר עם וו לישה נוסיף את הקמח וניצור גומה במרכז. נוסיף לגומה את השמן, הביצה, והסוכר ונתחיל לערבב במהירות בינונית. נוסיף את תכולת הכוס עם השמרים ונמשיך לערבב (ניתן ללוש את הבצק גם בידיים).
3. נוסיף את המים בהדרגה ולפי הצורך. יש לתת למיקסר לעבוד 8 דקות לפחות. הבצק אמור להתנתק מדפנות המיקסר.
4. נעביר לקערה משומנת את הבצק להתפחה כשעה או עד להכפלתו.
5. נקמח משטח עבודה ונחלק את הבצק לכדורים במשקל 40 גר' ליח'.
6. נניח את הכדורים בתוך תבנית משומנת (רצוי תבנית רב פעמית בצורת לב).
7. נניח להתפחה לחצי שעה נוספת.
8. נחמם תנור לחום 190 מעלות.
9. בעזרת מברשת נבריש את הכדורים במעט ביצה ונפזר מעל שומשום / קצח / פרג, מה שאתם אוהבים.
9. נכניס לתנור למשך 15 דקות או עד להזהבה.

טיפ חשוב!

להוציא מהתנור ולכסות במגבת (שומר על פריכות ורכות הלחם)

כשהחלה בתנור...

אפשר להתחיל להפריד את האריזות הריקות לפחי המיחזור השונים:

לפח הכחול: שקיות נייר הקמח, תבנית ביצים והסוכר



לפח הכתום: שקית שמרים, בקבוק הפלסטיק של השמן ושקיות הפלסטיק של הפרג / שומשום וגרעיני החמנייה



להגיש למשפחה באהבה