

## אזני המן של ביסים

אין עליהן כשהן טריות! אם יש אפשרות, עדיף להקפיא את העודפים ולאפות ביום האכילה. למחרת זה כבר סיפור אחר לגמרי...

לבצק:	למלית:
300 גר' חמאה רכה ( ולא, אורית... לא מומסת!)	180 גר' פרג טחון טרי
1 1/4 כוסות אבקת סוכר	1 כוס חלב
3 כוסות קמח + 1 כפית אבקת אפיה	3 כפות סוכר חום
3 חלמונים	1 כפית גרירת תפוז
1-2 כף פרג	חופן דמדמניות (צימוקי זנטה קטנטנים) או צימוקים
	1/4 כוס קמח אגוזי- לוז או שקדים
	100 גר' שוקולד מריר קצוץ גס

מחממים תנור ל- 170 מעלות צלסיוס\ 340 פרנהייט.

מתחילים בבצק: מקרימים את החמאה במיקסר עד שהיא חלקה לגמרי. מוסיפים את שאר החומרים ויוצרים בצק. מחלקים את הבצק לשניים ויוצרים שתי דיסקיות שטוחות. עוטפים בניילון נצמד ומכניסים למקרר. 30 דקות לפחות.

בסיר קטן מחממים פרג טחון וחלב. מוסיפים סוכר, צימוקים, גרירת תפוז ומבשלים דקותיים בבחישה. סוגרים את האש ומוסיפים את השוקולד הקצוץ. מחכים כמה דקות ומערבבים היטב. מעבירים את העיסה לבלנדר, מוסיפים את קמח האגוזים וטוחנים מעט. \*התהליך הזה נועד להעלים צימוקים ושאר בליטות מעיני הקטקטים- אפשר לותר אם אין צורך!

מוציאים דיסקית בצק אחת מהמקרר ומרדדים על משטח מקומח קלות. אני אוהבת בצק דקיק ולכן מרדדת דק מאד אבל זה כמובן לבחירתכם. קורצים (איזו מילה מתוקה!) עיגולים בעזרת חותכן או כוס הפוכה. קוטר החותכן שלי - 6.5 ס"מ.

מניחים במרכז כל עיגול כחצי כפית מילוי וסוגרים לצורת משולש. חוזרים על התהליך עם כל הבצק ושאריותיו. אם הבצק מתחמם ומתרכך מאד- כדאי להכניס חזרה למקרר ולעבוד בינתיים עם חתיכת בצק אחרת.

מניחים באופן מרווח על תבנית מרופדת בנייר אפיה. אופים כ- 13 דקות. מצננים מעט ומפזרים אבקת- סוכר.

\* אין מה לעשות- לאוזני המן יש נטיה להשחים יותר בקצוות. אפשר לנסות לאפות בחלק הכי עליון של התנור- זה עוזר מעט.