

## אולני האן מקמח כוסמין



### מצרכים לפצק:

3.5 כוסות קמח כוסמין (רזיף).

3/4 כוס סילאן/דבש/מולסה.

1/2 כוס שמן זית (או אחר).

1/2 כפית סודה לשתיה.

2 ביצים.

מיילוי: ממרח שוקולד מריר/ שוקולד לאפיייה/ ממרח חלבה לאפיייה/ ממרח תמרים ועוד...

### אופן הכנה:

מצרביים הקצרה את כל החומרים עד לקבלת בצק אחיד (במידה ויוצא דביק מדי ניתן להוסיף מעט קמח כוסמין בהדרגה עד שהבצק ניתן לחלוטין מן הקצרה).

מניחים בצד את הבצק (לא במקרר) למשך 5-10 דקות למנוחה.

בשולחן מקומח מעט (עדיף כוסמין), מחלקים את הבצק למספר כדורים ומרדדים לצובי של כחצי ס"מ (לא פחות מזה, אחרת תתקשו ליצור את אולני ההמן).

בצלרת כוס (מאד קפה) יוצרים ציטואים ומניחים במרכז כל ציטואל כפית מיילוי (בצרק), וסוארים את קצוות הציטואל על המיילוי כק שתיווצר צורה של אולני האן.

מכניסים לתנור שחומם מראש ל-170 מעלות, למשך 20-30 דקות

מוציאים את אולני ה-המן בראש שהן משחמות, גם אם הבצק עדיין רך, מאחר והוא מתקשה בחוץ. לבזוק אבקת סוכר (לא חובה).

בתיאבון וחד שמח ☺