

מאפה אביניות



מצרכים:

הצק:

- 1/2 3 כוסות קמח כוסמין לבן.
- 75 גר' חמאה.
- 4 כפות סוכר דמררה/קניט.
- 1 כף דבש/סילאן.
- 1 ביצה.
- 2 כפיות שמן קוקוס.
- 1/4 כפית מלח.
- 1 כף תמצית וניל.
- 3 כפות שמריט.
- 1/2 1 כפית משפר אפוייה.
- 7 כפות גדושות יוארט באפלו.

מיילוי:

- 5 כפות גדושות אבינת באפלו.
- 1 ביצה.
- 5 כפות סוכר דמררה/קניט.
- 1 כוס צימוקים שהושרו בחמש כפות ברנדו, כפית דבש וחצי כוס מיט למסק ליזה שלט.

אופן הכנה:

בתוך מיקסר מצרפתי היטה את כל החומרים הרטובים ומוסיפים בהדרגה את כל החומרים היבשים אותם דואטים לצרפה יחד קודם לכן בקצרה נפרדת (משתמשים בווייטה לבק). מצרפתי למק מספר דקות ומוציאים את הבצק למשטח מקומח היטה וממשיכים ללוש ידנית למשך 2-3 דקות נוספות. את הבצק דביק מדי מקמחים טיפה יותר. מכניסים לקצרה גדולה ומכסים עם נייר ניוילון נצמד ומכניסים למקרר להתפחה של 6-8 שעות. לאחר ההתפחה מוציאים את הבצק למשטח מקומח ולשים כדקה להוצאת האוויר הכלוא. מרדדים לצובי של כ- 2 מ"מ וחותכים לריבועים בעדלים להיט של כ- 8-10 ס"מ. מניחים במרכז כל ריבוע כפית גדושה של תערובת המילוי (אותה מצרפתי קודם לכן בקצרה), תופסים קצוות מנוגדים של הריבוע מביאים למרכז מצל המילוי וצובטים, חוזרים על הפעולה עם הקצוות הנותרים. מניחים על תבנית מרופדת בנייר אפוייה במרווחים של כ- 4 ס"מ ומברישים היטה עם ביצה טרופה. מכניסים לתנור שחומם מראש לטמפרטורה של 180-190 מעלות לאפוייה של כעשרים דקות.

הערות:

- ניתן להחליף כוס קמח כוסמין לבן אחת בקמח מלא (ממלא ובריא יותר).
- לשדרוש ההגשה ניתן לבזוק מעט אבקת סוכר מצל המאפים.
- את הצימוקים יחד עם הכרנדי הדגש והמים אני דואאת להביא לרתיחה לפני ההשרייה על מנת לאדות את האלכוהול - כשאני מכינה לילדים.