



אוזני המן מלוחות

לבצק אוזני המן:

280 גרם קמח

150 גרם חמאה קרה חתוכה לקוביות

1 כפית מלח

1 ביצה

1-2 כפות מים קרים

תוספות לבצק אופציה 1:

2 כפיות פפריקה

תוספות לבצק אופציה 2:

עלי בזיליקום קצוצים דק

אופן הכנת הבצק:

בקערת מיקסר עם וו גיטרה נעבד חמאה, קמח ומלח, עד לקבלת בצק פירורי ונוסיף את הביצה. ממשיכים את פעילות המיקסר עד בצק אחיד וחלק. אם מרגיש שהבצק עוד יבש אז נוסיף מים. את הבצק עוטפים בניילון נצמד ומכניסים לקירור במקרר כשעתיים.

אחרי שהבצק הצטנן מוציאים אותו למשטח עבודה. מקמחים את משטח העבודה, מרדדים את הבצק לעובי דק בערך 4 מ"מ וחותכים עם קורצן עגול בקוטר שרוצים את אוזני ההמן. מזלפים מעט מילוי, בקצוות העיגול מורחים מעט חלבון וסוגרים את הקצוות למשולש אוזן המן. מניחים את האוזני המן על מגש מרופד בנייר אפייה ואופים כ-15 דקות או עד מעט הזהבה (הבצק צריך להשאר בהיר ורך).

מוציאים את האוזני המן מאפייה ומניחים להצטננות. את האוזני המן שומרים בקופסא אטומה במשך 3 ימים בטמפרטורת החדר.



מליות מלוחות לאזני המן

למלית פסטו בולגרית:

כוס פסטו
120 גר' גבינה בולגרית מגורדת
1/2 כוס אגוזי פקאן גרוסים
קורט פלפל שחור
1 כפית שטוחה סוכר
5 כפות גדושות מסקרפונה

למלית עגבניות מיובשות:

3/4 כוס ממרח עגבניות מיובשות
1 כוס גבינת פטה מגורדת
1/2 כוס גבינת מוצרלה מגורדת
5 כפות גדושות מסקרפונה

למלית בטטה:

1 בטטה מבושלת ומרוסקת
1/2 כוס גבינת מוצרלה מגורדת
5 כפות גדושות מסקרפונה
1/2 כפית מלח
קורט פלפל שחור

למלית פטריות:

פחית שימורים פטריות חתוכות
1 כוס גבינת פטה מגורדת
1/2 כוס גבינת מוצרלה מגורדת
5 כפות גדושות מסקרפונה

אופן הכנה תואם לכולם :

מערבבים את כל חומרי הגלם ביחד ושומרים בקירור עד המילוי.