



אזני המן ללא גלוטן – "מולינו" כחול

רכיבים:

בצק:

480 גרם תערובת "מולינו על בסיס עמילן חיטה (אריזה כחולה)

200 גרם מרגרינה. אפשר להמיר ב- 200 גרם חמאה אם רוצים חלבי

2 ביצים

120 גרם סוכר

1 שקית אבקת אפיה

1 כוסית קטנה (36 מ"ל) של ברנדי או קוניאק

למלית:

שוקולד, פרג, תמרים, חלבה ועוד

אופן ההכנה:

- מאחדים את כל החומרים במיקסר עם וו גיטרה. עד לקבלת בצק רך ונעים למגע (אם לא מתאחד טוב אפשר להוסיף מעט מים עד שנוצר בצק נח לעיבוד).
- מרדדים את הבצק למלבן בעובי של כחצי ס"מ. קורצים עיגולים בקוטר של כ-8 ס"מ. מניחים כפית מהמלית הרצויה וסוגרים לצורת אוזן המן.
- מחממים תנור ל-175 מעלות. אופים כ-20 דקות, עד שהבצק מזהיב.
- מקשטים באבקת סוכר.