

עוגיות חמאה



רכיבים

- גרם חמאה בטמפרטורת החדר
- גרם סוכר לבן
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- גרם קמח לבן
- גרם קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 1/4 4/1 כפית מלח
- גרם שקדים טחונים דק
- כפות סוכר לבן
- כפות חלב

הכנה

1. מחממים תנור ל-180 מעלות.
2. מקציפים חמאה עם סוכר וחלמון, עד שהתערובת בהירה ואוורירית.
3. מנפים שני סוגי קמח עם מלח לקערה נפרדת. מוסיפים אותם עם אבקת שקדים לתערובת החמאה, ומערבלים בעדינות עד שנוצר בצק.
4. מעבירים את הבצק לתוך שקית זילוף עם צנתר בצורת כוכב בקוטר של 1 ס"מ, ומזלפים את העוגיות לתבניות מרופדות בנייר אפייה. אפשר לזלף בצורה של פסים, שבלולים או כל צורה אחרת (צריך להפעיל קצת כוח בזילוף).
5. אופים את העוגיות במשך 10-12 דקות, או עד שהן זהובות בהירות.
6. בזמן שהעוגיות בתנור, מכינים ציפוי: מחממים חלב וסוכר על אש נמוכה, עד שהסוכר נמס.
7. מוציאים את העוגיות מהתנור, ומיד מברישים אותן בזהירות בתערובת החלב. מניחים להתקרר. בתיאבון!

40 דקות

12 servings 12