

עוגיות טחינה עם אגוזים



רכיבים

- 3/4 4/3 כוס אגוזי מלך
- כוס שיבולת שועל
- שקית אבקת סוכר
- גרם חמאה בטמפרטורת החדר
- 1/4 4/1 כוס טחינה
- כף דבש
- 1/4 4/1 כוס מיץ תפוחים
- כוס קמח חיטה מלא מנופה
- 1/2 2/1 כוס קמח לבן

הכנה

1. מחממים את התנור לחום בינוני (180 מעלות) ומרפדים 2 תבניות תנור בנייר אפייה.
2. מניחים את האגוזים, שיבולת שועל ומחצית מכמות אבקת הסוכר (50 גרם) בקערת מעבד מזון וטוחנים לאבקה.
3. מניחים את החמאה ואת שארית אבקת הסוכר בקערת המערבל ומערבלים במהירות גבוהה כ-3 דקות.
4. מוסיפים את הטחינה, דבש, מיץ ואבקת אגוזים ומערבלים עוד 3 דקות (הערבול הממושך "מאוורר" את העיסה והעוגיות מתקבלות קלות יותר למרות המרכיבים הכבדים).
5. מנמיכים את מהירות המערבל ומוסיפים בהדרגה את שני סוגי הקמח ומערבלים כ-2 דקות, עד שמתקבל בצק רך מאוד ודביק במקצת. מסירים את הקערה מהמערבל.
6. באצבעות מקומחות, לוקחים פיסות קטנות מהבצק ומניחים בתבנית. בעזרת תחתית של כוס לוחצים מעט על כל פיסת בצק כך שמתקבלים עיגולים שטוחים בעובי 5-7 מ"מ.
7. אופים כ-12 דקות עד שהעוגיות מזהיבות מעט בשוליים.
8. מוציאים מהתנור, מצננים קצת בתבנית (העוגיות שבירות קצת בהתחלה והן מתקשות בהמשך) ומעבירים לצינון סופי על רשת, אם יש, או לצלחת הגשה. מגישים.
9. שומרים שבוע בכלי אטום בטמפ' החדר. במקפיא כחודש.

60 דקות

8 servings 8