

## שלגיות



## רכיבים

- גרם שוקולד מריר שבור לקוביות
- גרם חמאה
- ביצה
- 1/4 4/1 כוס סוכר לבן
- כוס אבקת שקדים
- 1/2 2/1 כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כפות ליקר אמרטו
- גרם אבקת סוכר לציפוי
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן לציפוי

## הכנה

1. ממיסים את השוקולד והחמאה במיקרוגל, מצננים מעט.
2. מקציפים את הביצים עם הסוכר עד אשר מתקבלת תערובת תפוחה ובהירה מאוד.
3. מוסיפים את תערובת הביצים לתערובת השוקולד ומערבבים היטב עד להטמעה.
4. מוסיפים את אבקת השקדים ואת הקמח לתערובת השוקולד ומערבבים היטב.
5. מוסיפים את הליקר ומערבבים קלות.
6. מכניסים את התערובת למקרר ל-90 דקות עד להתקשות.
7. מניחים על משטח עבודה 2 צלחות עמוקות: באחת שמים סוכר רגיל, בצלחת השנייה שמים אבקת סוכר ובקעריט קטנה שמים מים להרטבת הידיים.
8. מוציאים את קערת התערובת מהמקרר, קורצים עיגולים ומגלגלים, מעבירים לצלחת הסוכר הרגיל ומגלגלים, מעבירים לצלחת עם אבקת הסוכר וגם שם מגלגלים עד לכיסוי כל העוגייה.
9. מניחים את העוגיות בתבנית מרופדת בנייר אפייה.
10. מחממים תנור ל-170-180 מעלות זמן אפייה של 15 דקות ולא יותר. העוגייה תראה רכה וזה בסדר. העוגיות מתקשות מעט מחוץ לתנור. יתקבלו עוגיות רכות ונימוחות.
11. ניתן להמיר את הקמח לקמח תופח כשר לפסח אסם ואת הליקר בברנדי. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

120 דקות

20 servings 20