



רכיבים

- חבילה חמאה (200 גרם)
- כוס סילאן
- ביצה גדולה
- כוס קמח לבן
- 3/4 4/3 כוס קמח חיטה מלא
- כפית סודה לשתייה
- כוסות שיבולת שועל
- 1/2 2/1 כוס צימוקים

הכנה

1. מחממים תנור ל-180 מעלות.
2. מחממים חמאה במיקרו עד שהיא רכה מאוד אך לא נמסה, כ-20-30 שניות.
3. מקרימים חמאה עם סילאן עד שמתקבלת תערובת חלקה ואחידה. מוסיפים ביצה ומערבלים עוד דקה.
4. מנפים לקערה את הקמחים ואת הסודה לשתייה, ומוסיפים שיבולת שועל וצימוקים ומערבבים רק עד שהתערובת אחידה.
5. מקררים את התערובת במקרר רבע שעה לפחות.
6. בעזרת כפות ידיים לחות מגלגלים כדורים ממחצית מהבצק ואופים כ-7 עד עשר דקות, עד שהעוגיות זהובות.
7. כאשר מגש העוגיות הראשון מוכן, מצננים 10 דק' על התבנית.
8. מסירים את העוגיות מהתבנית ומכינים עוגיות נוספות מהבצק שנותר.

60 דקות

20 servings 20