

עוגיות בוטנים עם אבקת סוכר של יפה



רכיבים

- כוסות קמח לבן
- כוסות בוטנים טחונים דק
- חבילה חמאה רכה
- כף אבקת אפייה
- ביצה
- כפות תמצית וניל

הכנה

1. לערבב את כל החומרים, הבצק צריך להיות רך וגמיש, אם הוא נדבק לידיים להוסיף מעט קמח.
2. לקרוץ צורות איך שרוצים, אפשר צורות ירח או עגולים.
3. לאפות בחום של 180 מעלות עד שמשחים.
4. לתת להם להתקרר מעט ולפזר אבקת סוכר בנדיבות. ניתן להמיר את הבוטנים בשתי כוסות אגוזי מלך טחונים. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

50 דקות

4 servings 4