

עוגיות גרנולה של קרין גורן



רכיבים

- גרם חמאה רכה
- גרם סוכר לבן
- גרם סוכר חום
- ביצה
- גרם קמח לבן
- 1/2 2/1 כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית סודה לשתייה
- כפית קינמון טחון
- כוסות שיבולת שועל
- כוס צימוקים
- 1/2 2/1 כוס אגוזי מלך שבורים

הכנה

1. במיקסר עם וו גיטרה, מעבדים חמאה ושני סוגי סוכר לתערובת קרמית ואוורירית.
2. מוסיפים את הביצים ומעבדים לתערובת אחידה.
3. מוסיפים קמח, מלח, סודה וקינמון ומעבדים עד שהקמח נבלע בתערובת. מוסיפים שיבולת שועל, צימוקים ואגוזים ומעבדים קצרות לפיזור אחיד של התוספות.
4. בעזרת כף גלידה קפיצית, יוצרים גבעות מהתערובת ומניחים אותן באופן מרווח מאוד על תבנית מרופדת בנייר אפייה (אם אין לכם כף גלידה קפיצית, מגלגלים בידיים רטובות כדורים מהבצק בגודל פינג פונג).
5. אופים בחום של 170 מעלות למשך 15 דקות, או עד ששולי העוגיות יציבים ושחומים ומרכזן עדיין בהיר ורך למגע.

30 דקות

4 servings 4