

עוגיות אגוזי לוז



רכיבים

- 1/2 2/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 1/3 3/1 כוס סוכר לבן
- לפי הטעם מלח
- גרם חמאה רכה
- כפיות תמצית וניל
- גרם אגוזי לוז
- כוס סוכר לבן

הכנה

1. שמים חמאה, סוכר, וניל ומלח במיקסר ומקציפים היטב 5 דקות.
2. בינתיים, קולים את האגוזים במחבת ומרסקים לפירורים דקים (אפשר להיפטר לפני הריסוק מהקליפה החומה הדקה, אבל זה לא הכרחי).
3. מוסיפים את האגוזים הטחונים והקמח לתערובת החמאה ומערבלים לקבלת בצק אחיד. מגלגלים לכדורים קטנים (יותר קטנים מכדורי פינג-פונג). מניחים ברווחים על תבנית מרופדת בנייר אפייה.
4. אופים בחום בינוני 30 דקות.
5. מגלגלים את העוגיות באבקת סוכר בעודן חמות. מצננים ושומרים בקופסה אטומה.

50 דקות

20 servings 20