

אלפחורס - עוגיות מארגנטינה



רכיבים

הכנה

- 2/1 1/2 כוסות גלוקוזה
 - 3/1 1/3 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג (200 גרם)
 - 2/1 1/2 כפית סודה לשתייה
 - גרם חמאה רכה
 - גרם מרגרינה רכה
 - 4/1 1/4 כוסות אבקת סוכר (150 גרם)
 - חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
 - 2/1 1/2 כפות ברנדי / קוניאק
 - כפית תמצית וניל
 - כפית גרידת לימון
 - גרם ריבת חלב
 - גרם קוקוס טחון
1. מנפים יחד לקערה בינונית את הקורנפלור, הקמח, ואבקת הסודה.
 2. בקערת מיקסר מקציפים את החמאה, המרגרינה ואבקת הסוכר, לקבלת תערובת תפוחה ואוורירית.
 3. מוסיפים את החלמונים אחד אחד, ומקציפים היטב לאחר כל הוספה. מוסיפים את הקוניאק, תמצית הווניל וגרידת הלימון. מוסיפים את תערובת הקורנפלור במהירות נמוכה, ומערבלים קצרות רק עד שהם נספגים בתערובת והבצק מתאחה (ערבול יתר פוגם במרקם הרך). עוטפים ביריעת ניילון, ומניחים במקרר לחצי שעה - שעה.
 4. מחממים את התנור לחום בינוני (180 מעלות צלזיוס).
 5. מרדדים את הבצק בין 2 דפי אפייה לעובי אחיד של 1/3 ס"מ. מקמחים חותכן עגול בקוטר כ-1/2 3 ס"מ, וקורצים עיגולים בבצק.
 6. מניחים את העוגיות על התבניות עם מרווחים של 2 ס"מ ביניהן. אופים כ-5 דקות עד שהן יציבות ובצבע בהיר מאוד. מצננים בתבנית על רשת 5 דק'. בעזרת מרית מתכת מעבירים את העוגיות לצינור מלא על רשת.
 7. מורחים שכבה דקה של ריבת חלב על מחצית מהעיגולים. מצמידים לריבה עוגייה נוספת ליצירת עוגיות סנדוויץ'. לעיצוב שוליים מושלמים רצוי להשתמש בשקית זילוף, ולזלף תלולית קטנה של ריבת חלב במרכז העוגייה, ואז להדק את העוגייה השנייה בעדינות מעל.
 8. שמים את הקוקוס בקערה בינונית ומגלגלים כמו גלגל את השוליים הדביקים עם ריבת החלב בתוך שבבי הקוקוס.

50 דקות

8 servings 8