

עוגיות סנדוויץ'



רכיבים

- כוס אבקת סוכר
- גרם חמאה
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- שקית סוכר וניל
- קורט מלח
- צנצנת ממרח אגוזי לוז

הכנה

1. לשים בקערת המיקסר עם וו גיטרה חמאה, חלמונים, סוכר וניל ואבקת סוכר, ומעבדים עד לקבלת מרקם של משחה אחידה.
2. מוסיפים את כל כמות הקמח, ומעבדים עד קבלת גוש בצק.
3. מניחים במקרר למנוחה של שעה.
4. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
5. מרדדים את הבצק על משטח מקומח לעובי של 3-4 ס"מ.
6. בעזרת כוס הפוכה או קורצן עוגיות, קורצים עיגולים בקוטר של 5 ס"מ.
7. אופים את העוגיות 15-20 דקות, עד להזהבה.
8. מצננים את העוגיות, ומורחים על עוגייה אחת את המלית וסוגרים עם עוגייה שנייה.
9. אפשר לפזר אבקת סוכר מעל. בתיאבון!

80 דקות

20 servings 20