

עוגיות שקדים נימוחות



רכיבים

- כוסות קמח לבן
- 2/1 1/2 כוס סוכר לבן
- קורט מלח
- כוס שקדים מולבנים לא קלופים , קלויים וטחונים
- גרם חמאה קרה , חתוכה לקוביות
- כפית תמצית וניל
- 2/1 1/2 כוס אבקת סוכר

הכנה

1. מערבבים בקערה קמח , סוכר , מלח ושקדים.
2. מוסיפים חמאה ותמצית וניל ומפוררים בקצות האצבעות לתערובת במרקם של גריסים . מאחדים לבצק , אוספים לכדורים , מקמחים קלות את פני הכדור ומצננים חצי שעה במקרר.
3. מחממים תנור ל-180 מעלות.
4. קורעים פיסות קטנות מהבצק ומגלגלים לכדור בקוטר 3 ס"מ . בעזרת האגודל יוצרים גומה במרכז כל כדור וחורצים סימנים בשוליו בעזרת מזלג.
5. מסדרים את העוגיות תבנית מרופדת בנייר אפיה ואופים רבע שעה . העוגיות צריכות להישאר בהירות.
6. כשהעוגיות עדין חמות מפזרים עליהן בנדיבות אבקת סוכר . ומניחים להן להתקרר ומאחסנים בכלי אטום.

60 דקות ⌚

18 servings 18 ⊕