

עוגיות חול (חמאה)



רכיבים

- כוסות קמח לבן
- גרם חמאה
- גרם אבקת סוכר
- גרם שקדים טחונים
- גרידת לימון מגוררת מחצי לימון
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך) טרוף
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן

הכנה

1. שמים את מרכיבי הבצק במעבד מזון ומעבדים עד שנוצר גוש בצק אחיד.
2. פורשים יריעת ניילון נצמד על משטח העבודה. מעבירים אליה את הבצק, עוטפים ומגלגלים על גבי המשטח, עד שנוצר גליל ארוך בקוטר 2 ס"מ. מאחסנים במקרר כשעה.
3. מחממים את התנור לחום בינוני (180 מעלות) ומרפדים תבנית תנור בנייר אפייה.
4. מסירים את הניילון מגליל הבצק. מברישים את הגליל בחלמון ומגלגלים בסוכר. פורסים לפרוסות בעובי 3 מ"מ ומסדרים בתבנית.
5. אופים בתנור החם כ-12 דקות או עד שהעוגיות מזהיבות במקצת.
6. אפשר לשמור כשבוע בכלי אטום, בטמפרטורת החדר.

30 דקות

10 servings 10