

## עוגיות סבלה מלוחות SABLE



## רכיבים

- גרם חמאה
- גרם גבינת גאודה
- גרם מלח
- כף סוכר לבן
- ביצה XL
- חלמון XL
- 1/2 2/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג אסם
- גרם גבינת פרמזן מגוררת מגורר, לעיטור

## הכנה

1. מערבבים במיקסר עם בוחש הגיטרה את החמאה, במהירות בינונית כ-5 דקות.
2. מוסיפים מלח, סוכר, ביצה וחלמון ומערבבים כדקה. מוסיפים את הגאודה ומערבבים כחצי דקה. מסיימים בהוספת קמח ומכניסים למקרר ל-60 דקות.
3. מחממים תנור ל-165 מעלות. מוציאים את הבצק, מחלקים לשני חלקים, מרדדים כל חלק למלבן בעובי של חצי ס"מ (לא פחות), מברישים בביצה טרופה, מפזרים פרמזן מגורר מעל וחותכים לקוביות במידות של שלוש על שלוש ס"מ.
4. מסדרים על גבי מגש אפיה המרופד בנייר אפיה, במרווחים של ס"מ אחד ואופים כ- 17-20 דקות.

100 דקות ⌚

70 servings 70 ╕