

## עוגיות חלבה



### רכיבים

- גרם חמאה או מרגרינה בטעם חמאה
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- כפית תמצית וניל טהור
- 1/2 2/1 כוס טחינה 140 גרם
- כוס קמח לבן + 2 כפיות (160 גר)
- 1/2 2/1 כפית משפר אפייה
- 1/3 3/1 כוס שקדים בפרוסות, לקישוט

### הכנה

1. מחממים את התנור לחום בינוני-נמוך (160 מעלות).
2. בקערת מערבול מקציפים את החמאה עם הסוכר במשך 2-3 דקות עד שמתקבלת תערובת קרמית מעט תפוחה.
3. מוסיפים את הוניל ואת הטחינה ומערבלים מעט עד לקבלת תערובת אחידה.
4. מנפים את הקמח עם אבקת האפייה ומקפלים במרית לתוך התערובת, עד שמתקבל בצק חלק ואחיד, לח ורך, קצת שמנוני, שכמעט אינו נדבק לידיים, רק פירורים מעטים (אם הבצק יבש ופירורי מוסיפים 1-2 כפיות טחינה, אם הבצק רטוב מדי מוסיפים 1-2 כפיות קמח).
5. מעצבים כדורים בקוטר 1.5 ס"מ ומשתדלים לעבד את הבצק כמה שפחות - לשים מעט, רק כדי שיהיה אפשר ליצור כדורים.
6. מניחים את הכדורים בתבנית מרופדת בנייר אפייה, במרווחים של 3 ס"מ. מהדקים בעדינות פרוסת שקד מעל כל עוגיה. אופים כרבע שעה עד שהעוגיות בצבע זהוב בהיר.
7. מצננים צינון מלא בתנית על רשת.
8. סה"כ מתקבלות כ-50 עוגיות.

40 דקות

10 servings 10