שבקיה - עוגיות מרוקאיות

בישולים

רכיבים

- קילוגרם קמח תופח אסם 1 ק"ג
- גרם חמאה
- כוס מים
- 1/2 1/2 כוסות סוכר לבן
- כוס מים
- 1/2 1/2 לימון

הכנה

1. שמים את החמאה בקערה עם המים הרותחים עד שהחמאה נמסה. מוסיפים את הקמח ולשים עד לבצק רך ולא דביק, אם דביק להוסיף טיפה שמן.
2. מחלקים לעיגולים על משטח משומן ומכסים במגבת כחצי שעה.
3. מרדדים עם מערוך כל עיגול וחורצים בו 3 חריצים עם סכין.
4. מטגנים בשמן עמוק חם מאוד עד להזהבה קלה.
5. מוציאים מהשמן וטובלים בסירופ.

20 דקות

16 servings 16