



רכיבים

- גרם חמאה
- 1/3 3/1 כוס סוכר חום
- ביצה
- 1/4 4/1 כוס דבש
- 3/4 4/3 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 1/2 2/1 כפית סודה לשתייה
- 1/2 2/1 כפית קינמון טחון
- 1/2 2/1 כפית ציפורן
- כף חלב
- כף אבקת סוכר

הכנה

1. לערבב בקערה חמאה, סוכר, דבש, ביצה וחלב.
2. לערבב בקערה אחרת קמח, אבקת סודה לשתייה ותבלינים.
3. להוסיף את תערובת הקמח לקערת הנוזלים ולערבב בכף עץ.
4. לצנן מספר שעות במקרר.
5. להוציא מהמקרר ולהמתין כ-10 דקות להתרככות הבצק.
6. לחמם תנור ל-180 מעלות.
7. ליצור מהבצק כדורים בגודל של כפית גדושה.
8. לאפות בתנור כ-10 דקות.
9. להוציא מהתנור ולבזוק אבקת סוכר כשהעוגיות עדיין חמות.

40 דקות

30 servings 30