

## עוגיות טחינה קלות להכנה



### רכיבים

- גרם חמאה רכה
- כוס טחינה
- כוס סוכר חום
- כפית תמצית וניל
- 1/2 2/1 כפית מלח
- גרם קמח לבן
- כוס אגוזי מלך קצוצים

### הכנה

1. מחממים תנור ל-175 מעלות.
2. טורפים בקערה יחד חמאה, טחינה, סוכר ומלח, עד לתערובת אחידה.
3. מוסיפים קמח ואגוזים, ומעבדים לבצק יציב. מניחים בצד ל-10 דקות מנוחה.
4. מרדדים בצק על משטח מקומח, ומעצבים עוגיות בעזרת חותכן. אפשר גם לעצב עיגולים שווים מבלי לרדד.
5. מניחים על נייר אפייה. מקשטים במה שרוצים, אם רוצים.
6. אופים בתנור מחומם כ-15-20 דקות. מגישים חם, ושומרים מה שנשאר בכלי אטום. בתיאבון!

40 דקות

10 servings 10