



רכיבים

- גרם קמח תופח אסם 1 ק"ג
- גרם חמאה רכה
- גרם סוכר לבן
- ביצה
- שקית סוכר וניל

הכנה

1. מערבבים במיקסר עם וו לישה את החומרים, עד שהבצק הופך פירורי.
2. מפסיקים את פעולת המיקסר ואוספים את הפרורים לגוש בצק אחד.
3. מכניסים את הבצק לשקית ניילון ומשטחים אותו.
4. מכניסים את הבצק למקרר ל-30 דקות, לפחות, עד שהוא הופך יציב וקר.
5. מוציאים מהמקרר, קורצים עוגיות, מניחים בתבנית מרופדת בנייר אפייה ואופים, עד שהבצק מזהיב.

50 דקות 🕒

20 servings 20 🍴