

עוגיות אגוזים לפסח דונה
קישוט

רכיבים

- כוס קמח מצה
- כוס קמח תפוחי אדמה
- ביצה
- גרם חמאה
- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה
- כוס אגוזי מלך
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- כפית קינמון טחון
- כף סילאן

הכנה

1. במעבד מזון מעבדים את כל החומרים יחד, עד לקבלת בצק אחיד.
2. משטחים את הבצק בעובי הרצוי (לא תופח) על גבי נייר אפייה ומסמנים חריצים.
3. מכניסים לתנור למשך 10 דקות ומוציאים.
4. מעמיקים את החריצים ואופים עוד 15 דקות עד שמזהיב.
5. רק לאחר שהתקרר, משחררים מנייר האפייה. אפשר לפדר באבקת סוכר.

60 דקות ⌚

40 servings 40 ⊕