



## רכיבים

- גרם קמח תופח אסם 1 ק"ג
- גרם שקדים פרוסים
- כפית קינמון טחון
- 1/4 1/4 כפית ג'ינג'ר טחון
- 1/4 1/4 כפית ציפורן
- 1/4 1/4 כפית אגוז מוסקט טחון
- 1/4 1/4 כפית מלח
- גרם חמאה רכה
- גרם סוכר חום
- ביצה
- גרידת לימון מגורדת, מלימון אחד

## הכנה

1. מערבלים קלות את החומרים היבשים בקערת מערבל עם וו גיטרה.
2. מוסיפים את שאר החומרים ומערבבים עד קבלת מרקם אחיד. מכסים בניילון נצמד ומניחים במקרר ל- 30 דקות לפחות.
3. מחממים תנור ל-180 מעלות. בעזרת שתי כפות יוצרים עוגיות ומניחים על נייר אפייה משומן.
4. מכניסים לתנור ואופים 12 דקות עד השחמה קלה. מוציאים ומצננים.

30 דקות ⌚

15 servings 15 ➕