

## עוגיות פרח ריבה



### רכיבים

- גרם חמאה
- גרם סוכר לבן
- מיליליטר חלב
- גרם קמח תופח אסם 1 ק"ג כוס וחצי פחות כף
- גרם אבקת סוכר
- גרם חמאה
- חלמון
- לפי הטעם ריבה
- לפי הטעם אבקת סוכר

### הכנה

1. מחממים תנור לחום של 200 מעלות, מרפדים תבנית בנייר אפייה.
2. מתחילים בהכנת קרמל - מחממים בסיר חמאה עם סוכר על אש בינונית-גבוהה. מביאים לרתיחה ומתחילים לערבב. מערבבים עד שכל הסוכר נמס ומתקבלת תערובת חלקה בצבע חום.
3. מחממים חלב (אפשר להרתיח) ומוסיפים בהדרגה לסיר תוך ערבוב קבוע. מכבים את האש וממשיכים לערבב עד שמתקבל נוזל חלק וסמיך. מקררים.
4. מנפים לקערת מעבד מזון קמח, מוסיפים אבקת סוכר, חמאה, חלמון ואת הקרמל שהכנו מקודם. מערבבים את מרכיבי הבצק לתערובת פירורית רטובה. אם היא לא מתקבצת לכדי בצק מוסיפים בהדרגה קצת חלבון (כף-כף) וממשיכים לערבב עד שמתקבל בצק שלא נדבק לדפנות קערת המעבד.
5. מעבירים את הבצק למשטח עבודה מקומח ולשים קלות כדי לאחדו לגוש. אם הבצק נדבק מוסיפים עוד קצת קמח. מרדדים לעובי של 3-4 מ"מ.
6. קורצים עוגיות עגולות או בצורת פרח או לב (תלוי בקורצן שבוחרים), בחצי מהם יוצרים חור עגול באמצע - אפשר בעזרת קש או עם קורצן.
7. מסדרים את העוגיות על תבנית ואופים במשך 6-10 דקות, תלוי בתנור. העוגיות מוכנות ברגע שהן מתחילות להזהיב. מוציאים ומקררים על הרשת.
8. מסדרים יחד את כל החלקים העליונים עם הלב וזורים עליהם אבקת סוכר. מורחים על החלק התחתון השלם בין חצי כפית לכפית ריבה ומכסים בחלק העליון עם הלב.
9. אוכלים מיד או שומרים בקופסה אטומה.

30 דקות

10 servings 10