

## עוגות דבש אישיות עם אגוזים



### רכיבים

- 2/1 1/2 כוס דבש
- גרם חמאה
- 4/3 3/4 כוס סוכר לבן
- כוסות אגוזים איזה שרוצים, קצוצים
- גרם קליפת תפוז אפשר גם מצופות שוקולד
- כפות צימוקים שטופים
- כפות קקאו
- 2/1 1/2 כוס קמח לבן (רגיל)
- 2/1 1/2 כפית אגוז מוסקט
- 4/1 1/4 כפית ציפורן (אם אוהבים)
- 2/1 1/2 כפית ג'ינג'ר טחון
- כפות אבקת סוכר לקישוט

### הכנה

1. ממיסים בסיר את הדבש, הסוכר והחמאה עד לקבלת תערובת אחידה.
2. בקערה נפרדת בוחשים היטב את שאר החומרים, מוסיפים את עיסת הדבש, ובוחשים לתערובת אחידה.
3. מעבירים לשקעים שבתבנית, בעזרת כף, עד 2-3 ס"מ גובה לכל עוגה אישית.
4. אופים כ-20 עד 30 דקות, מקררים ומוציאים מהשקעים.
5. מניחים אבקת סוכר בצלחת וטובלים כל עוגה באבקה מכל צדדיה, פשוט מגלגלים באבקת הסוכר. בתיאבון!

45 דקות

10 servings 10