עוגיות רחת לקום

רכיבים

- 1/2 2/1 כוס שקדים טחונים
- 1/4 4/1 כוס סוכר לבן
- כוס קמח לבן
- גרם חמאה חתוכה לקוביות
- כפות מים קרים
- גרם רחת לוקום (צבע אדום מתקבל הכי יפה)

הכנה

1. במעבד מזון עם להב פלדה מאחידים את השקדים, הסוכר והקמח. מוסיפים את קוביות החמאה ומעבדים בכמה פעימות, עד לקבלת מרקם פירורי. מעבירים לקערה או למשטח עבודה, מוסיפים כף מים (או שתיים, אם צריך) ויוצרים כדור בצק במינימום עיבוד. עוטפים בניילון ומקררים כשעה במקרר.
2. בסכין חדה, חותכים את הלקום לרצועות מאורכות בעובי של כ-7x7 מ"מ.
3. חותכים את הבצק לחתיכות בגודל של ביצה. על משטח מקומח מרדדים חתיכת בצק למלבן מאורך, ברוחב של כ-6 ס"מ. מסדרים את רצועות הלוקום לאורכן, לאורך הבצק ובמרכזו. מגלגלים את הבצק מעל הלוקום, וחותמים בלחיצה (מתקבל גליל בצק מאורך שעוטף את מילוי הלוקום).
4. בסכין חדה חותכים את הגליל בחיתוכים אלכסוניים, כדי ליצור עוגיות באורך של 3-2.5 ס"מ. מעבירים את העוגיות המוכנות לתבנית תנור מרופדת בנייר אפייה. חוזרים על הפעולה עם כל הבצק והלוקום.
5. אופים בחום של 180 מעלות כ-12 דקות, עד שהבצק מתחיל להזהיב. מקררים על רשת לצינון עוגיות ושומרים בקופסאות סגורות.

60 servings 60