



רכיבים

- חלמון
- גרם סוכר לבן (1 כוס)
- מיץ לימון
- גרם אגוזי מלך קצוצים דק
- כפית תמצית וניל
- כפית ריבת משמש

הכנה

1. מכינים את הבצק: ב"בן מרי" (סיר כפול) מחממים חלבון + סוכר תוך כדי ערבוב עם מטרפה ידנית, עד שהסוכר נמס.
2. מוסיפים מחצית מכמות האגוזים ומערבבים עם מטרפה כ-5 דק' בסיר הכפול.
3. מעבירים לקערת מיקסר עם וו הגיטרה ומערבלים במהירות בינונית כדקה. מכניסים את יתרת אגוזי המלך הקצוצים, תמצית הוניל וריבת המשמש. ממשיכים לערבב עוד כ-4-5 דק' עד שהתערובת מעט מתקררת ומגיעה לחום הגוף.
4. מזלפים את העוגיות: מעבירים את התערובת לשקית זילוף עם פיית זילוף חלקה, ומזלפים את העוגיות במרווחים של 2 ס"מ אחת מן השנייה.
5. משאירים את העוגיות לשעה בטמפרטורת החדר, כדי שיקבלו "קליפה".
6. אופים את העוגיות: מחממים תנור ל-175-180 ואופים את העוגיות 10-12 דקות.
7. מצננים, מקשטים ומגישים.
8. גיוון: ניתן להחליף את אגוזי המלך בבוטנים בכמות זהה, ולקבל עוגיות בוטנים לפסח.
9. דקורציה: ניתן להמיס כ-100 גרם שוקולד מריר, ולטבול מחצית מכל עוגייה בשוקולד, להניח על מגש עד להתייצבות (10 דק'), ולשמור בכלי אטום.
10. טיפ: ניתן לשדרג את העוגיות ע"י הכנת "עוגיות סנדוויץ ריבה", בעזרת ריבת משמש באמצע, שתשמש גם כ"דבק" וגם תאזן את מתיקות העוגייה.



30 servings

