

עוגיות "מסלנקי" - עוגיות  
החמאה של סבתא בלה



## רכיבים

- גרם חמאה רכה
- 1/2 1/2 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כפות סוכר לבן
- חלמון

## הכנה

1. בקערת מיקסר עם וו גיטרה מערבבים את כל החומרים, עד לקבלת גוש בצק חלק ואחיד. מוציאים את הבצק ומכדררים לכדור.
2. קורצים עיגולים קטנים מהבצק, מגלגלים כל עיגול לצורת נחש, ומקפלים פנימה לצורת סהרון.
3. גודל הכדור תלוי בכם, אני מכינה עיגולים קטנים יחסית, כיוון שהעוגיות תופחות בזמן האפייה.
4. מעבירים במרווחים קלים לתבנית התנור, מרופדת בנייר אפייה, ואופים בחום 180 מעלות כ-12 דקות.
5. העוגיות ישחימו ממש מעט ואולי יראו לא מוכנות, אבל אל תתנו להן להשתזף יותר מדי בתנור, אחרת הן ייצאו שרופות.
6. מצננים מעט ומפדרים באבקת סוכר.

35 דקות ⌚

16 servings 16 ╕