

עוגיות אוזניים בטעם קינמון



רכיבים

- גרם אבקת סוכר לרידוד
- גרם בצק עלים קפוא
- גרם חמאה מומסת
- כף קינמון טחון טחון
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- ביצה טרופה

הכנה

1. מחממים את התנור לחום בינוני (180 מעלות). מרפדים תבניות אפייה בנייר אפייה.
2. מפזרים אבקת הסוכר על משטח העבודה (במקום קמח), ומרדדים בעזרתה את הבצק לעלה מרובע בעובי כ-3 מ"מ. מורחים את העלה בחמאה, ובוזקים עליו את הקינמון והסוכר.
3. מגלגלים את העלה משתי צלעותיו הארוכות לכיוון המרכז, כך שיתקבלו שתי גלילות הנפגשות במרכז. מורחים את נקודות המפגש במעט ביצה ו-"מדביקים" אותן זו לזו, על ידי לחיצה קלה. מאחסנים במקפיא כ-20 דקות.
4. חותכים את הגלילות המחוברות לפרוסות בעובי ס"מ אחד. מסדרים את הפרוסות בתבניות, מורחים אותן במעט ביצה ואופים כ-15-20 דקות, או עד שהן מזהיבות במקצת.
5. העוגיות נשמרות כ-10 ימים בכלי סגור בטמפרטורת החדר. אם הן מאבדות מטרייתן אפשר לחמם אותן בחום בינוני-נמוך (160 מעלות) בתנור במשך 5-7 דקות. בתיאבון!

45 דקות

25 servings 25