

עוגיות גרוזיניות



רכיבים

- קילוגרם קמח לבן
- חלמון
- כפות שמן קנולה
- כפית וודקה
- שקית אבקת אפייה
- חבילות מרגרינה (ניתן להמיר לחמאה)
- שקיות סוכר וניל
- שקיות אבקת סוכר

הכנה

1. מערבבים את כל המצרכים, יוצרים 30 כדורים, כאשר ניתן להדק מסביב לכל כדור על מנת לתת להם גובה כמה שיותר מאחר והן משתטחות באפייה, וחוצים לשניים בעזרת סכין משוננת.
2. אופים ב-160 מעלות 20 דקות או עד הזהבה קלה בשוליים.
3. לא לדאוג גם אם הן נראות לא אפויות הן ממשיכות להיאפות מחום התבנית. לאחר התקררות להעביר מהתבנית למגש ולפזר אבקת סוכר.

60 דקות ⌚

60 servings 60 ⊕