

## עוגיות קינמון נחטפות



### רכיבים

- לפי הטעם קמח לבן
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- שקית אבקת אפיייה
- שקית סוכר וניל
- קורט מלח
- גרם חמאה חתוכה לקוביות
- כפית ברנדי / קוניאק
- ביצים
- 1/2 2/1 כפית קינמון טחון
- כף סוכר לבן

### הכנה

1. מחממים תנור ל-180 מעלות.
2. בקערה מערבבים את כל המצרכים היבשים.
3. יוצרים גומה במרכז ומוסיפים את החומרים הלחים. לשים מעט לתערובת אחידה. אם הבצק קשה לעיבוד מוסיפים כף או שתיים של מים.
4. מרדדים את הבצק תוך הוספת קמח לפי הצורך וקורצים עוגיות בצורות הרצויות.
5. מסדרים בתבנית על גבי נייר אפיה, מפזרים סוכר וקינמון ואופים כ-15 דקות או עד שהן משחימות קלות.
6. מצננים ושומרים בקופסה אטומה.

45 דקות

25 servings 25