

עוגיות ציפורן מרוקאיות



רכיבים

- ביצה
- כוס שמן קנולה
- כוס סוכר לבן
- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כפות קינמון טחון
- כפות דבש
- 1/2 2/1 כפית ציפורן
- 1/2 2/1 כפית אגוז מוסקט טחון טחון
- 1/2 2/1 כפית הל טחון טחון
- טיפה סוכר לבן לזרייה

הכנה

1. שמים את כל החומרים במעבד מזון עם להב פלדה ומעבדים לבצק אחיד.
2. מרפדים תבניות בנייר אפייה. בעזרת שתי כפיות מניחים תלוליות בצק בגודל של משמש קטן במרווחים של 5 ס"מ על התבניות (בעת האפייה העוגיות תהפוכנה לשלוליות עגולות ואז תתפחנה). זורים מעל העוגיות מעט סוכר (אפשר סוכר חום).
3. אופים כ 20 דקות בחום בינוני-גבוה (180 מעלות) עד שהעוגיות משחימות.
4. מצננים ואז "מקלפים" בנייר האפייה.

30 דקות

30 servings 30