

בצק פריך שקדים לאוזני המן



רכיבים

- גרם סוכר לבן
- גרם חמאה קרה
- גרם קמח לבן
- גרם שקדים טחונים
- חלמון
- כפית תמצית וניל

הכנה

1. חותכים את החמאה לקוביות בגודל 1*1 ס"מ ושמים במעבד מזון או בקערת המיקסר עם וו גיטרה.
2. מוסיפים את הקמח, השקדים הטחונים ואבקת סוכר ומערבלים עד שנוצרים פירורים גסים.
3. מוסיפים את החלמון ותמצית הווניל, וממשיכים לעבד רק עד שנוצר כדור בצק (כדי לשמור על פריכות הבצק).
4. מניחים את הבצק על ניילון נצמד, מועכים לצורת "פיתה", עוטפים היטב ומקררים כ-60 דקות במקרר.

70 דקות

20 servings 20