



רכיבים

- גרם קמח תירס
- ביצה
- גרם חמאה
- כוס סוכר לבן
- כוסות קמח לבן
- שקית אבקת אפייה
- כפות תמצית וניל
- גרם ריבת חלב למילוי
- כפות קוקוס טחון

הכנה

1. מקציפים את המחמאה/חמאה (לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון) יחד עם הסוכר, עד לקבלת תערובת אוורירית.
2. מוסיפים את הביצים בהדרגה, אחת אחת וממשיכים בהקצפה.
3. מוסיפים לקערה את תמצית הווניל, הקורנפלור, אבקת האפייה והקמח ומערבבים עד קבלת בצק אחיד.
4. מניחים את הבצק בצד כ-10 דקות למנוחה.
5. מרדדים את הבצק לעלה בעובי של חצי ס"מ. קורצים עיגולים בקוטר של כ-3-4 ס"מ. מסדרים בתבנית נייר אפייה עם רווח בין אחד לשני, אופים בחום 170 מעלות, כ-15 דקות.
6. מוציאים את העוגיות מהתנור ומצננים - העוגיות צריכות לצאת בהירות.
7. ממלאים כל עוגייה בכפית אחת של ריבת חלב, מניחים מעל עוגייה נוספת ולוחצים מעט כך שהריבה תצא קצת לשוליים, מגלגלים בקוקוס (כמו גלגל).
8. עדיף לשמור בכלי סגור. בהצלחה, ובתיאבון!

60 דקות

10 servings 10