

עוגיות טחינה ושיבולת שועל



רכיבים

- כוסות שיבולת שועל
- כוס טחינה
- 1/2 2/1 כוס אגוזים קצוצים (מלך, פקאן, לוז)
- ביצה
- 1/2 2/1 כף דבש
- 1/2 2/1 כף סילאן
- כפות לימון
- גרידת לימון מגוררת דק
- כפית מלח

הכנה

1. במעבד מזון, קוצצים את שיבולת השועל בכמה פעימות, לקבלת פירורים (אין צורך להגיע לאבקה). מוסיפים את יתר החומרים ומעבדים קצרות, עד לקבלת תערובת אחידה. טועמים ומוסיפים עוד מעט דבש, לפי הטעם. *ניתן להמיר את הדבש בסילאן באותה הכמות, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.
2. בידיים רטובות, יוצרים מהתערובת כדורים קטנים, שאותם משטחים ומניחים על תבנית תנור מרופדת בנייר אפייה (אין צורך ברווחים גדולים, העוגיות אינן תופחות).
3. אופים בחום של 180 מעלות, רק עד לסימנים ראשונים של הזהבה בשוליים - כ-10 דקות.
4. מצננים על רשת ושומרים בקופסה אטומה.

20 דקות ⌚

45 servings 45 ⊕