

עוגיות תחרה בטעם תפוז
וקינמון

רכיבים

- כוסות שקדים
- כוסות אבקת סוכר
- גרם חמאה
- $2/3$ $3/2$ כוס חלב
- כפית תמצית וניל
- $1/2$ $2/1$ קליפת תפוז קליפה מגוררת
- $1/2$ $2/1$ גרידת לימון קליפה מגוררת
- קורט מלח
- $2/3$ $3/2$ כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- גרם סוכר לבן לעיטור
- גרם קינמון טחון לעיטור

הכנה

1. מכינים את הבצק: מערבבים במעבד מזון את אבקת השקדים ביחד עם אבקת הסוכר עד לקבלת אבקה דקה במיוחד, מעבירי את האבקה דרך מסננת.
2. במיקסר עם וו גיטרה מערבבים במהירות בינונית את החמאה במשך 3 דקות עד שהיא ללא גושים.
3. מוסיפים את אבקת השקדים והסוכר בשלוש נגלות תוך כדי ערבוב מתמיד במהירות איטית, כדי שהאבקות לא יתפזרו מחוץ למיקסר.
4. מוסיפים את החלב, ויתרת החומרים ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה, התערובת צריכה להיות מעט רכה.
5. בעזרת כפית לוקחים מן התערובת ומניחים על תבנית אפייה מרופדת בנייר אפיה, ומשטחים את העוגיות עם גב הכפית. קוטר העוגייה הוא ארבעה ס"מ מקסימום.
6. ממשיכים להכין את שאר העוגיות, כשהמרווחים בין אחת לשנייה הם שני ס"מ. מפזרים את הסוכר והקינמון מעל העוגיות.
7. אופים ב-180 מעלות כ-12 דקות.

45 דקות ⌚

8 servings 8 ⊕