

## עוגיות אגוזים (ללא קמח)



### רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם אגוזי מלך טחונים דק
- ביצה מספר 2, טרופות
- 1/3 3/1 כוס סוכר לבן
- קורט מלח גס
- 1/2 2/1 כפית אבקת אפייה
- כף גרידת לימון
- שקיות סוכר וניל
- 1/2 2/1 כפות אבקת סוכר

### הכנה

1. מחממים את התנור לחום בינוני 180 מעלות. מרפדים תבנית שטוחה בנייר אפייה.
2. שמים את כל המצרכים, פרט לאבקת הסוכר, בקערת מעבד מזון ומעבדים את התערובת לבצק אחיד וגמיש.
3. מפזרים את אבקת הסוכר על מגש.
4. מרטיבים מעט את הידיים וצרים כדורים עגולים או מאורכים בגודל כדורי פלאפל.
5. מגלגלים את הכדורים באבקת הסוכר ומסדרים אותם על נייר האפייה.
6. מכניסים לתנור החם ואופים במשך 10 דקות או עד שנוצרים סדקים והעוגיות מזהיבות יפה.
7. מצננים היטב.
8. העוגיות נשמרות בקופסה סגורה ובמקרר זמן ממושך.
9. לגיוון: לקבלת עוגיות בצבע חום, מוסיפים לעיסת העוגיות ככף וחצי קקאו מנופה.

25 דקות

25 servings 25