בישולים

עוגיות שושני קצף נימוחות

רכיבים

- גרם קמח (3 כוסות)
- שקית אבקת אפייה (10 גרם)
- ביצה (מופרדות לחלמונים לבצק וחלבונים למלית)
- גרם חמאה (או נטורינה לגרסת פרווה)
- גרם שמנת חמוצה (לגרסת פרווה – מיץ תפוזים)
- 4/3 3/4 כוס סוכר לבן (למלית)
- כפות פודינג אינסטנט בטעם וניל
- גרם שקדים קצוצים

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
2. בקערת המיקסר או במעבד מזון שמים קמח, אבקת אפייה, חלמונים, חמאה ושמנת חמוצה, ומעבדים עד שמתקבל בצק אחיד. אם צריך מוסיפים 2-3 כפות נוזל.
3. מגלגלים את הבצק בידיים ומגבשים את הבצק.
4. נותנים לו מנוחה של 20 דקות להתגבשות - עדיף במקרר (ואפשר לכמה שיותר זמן- עד יום אחד לא קורה כלום לבצק במקרר).
5. בזמן המנוחה מקציפים את החלבונים: בתוך קערה נקייה, מקציפים את החלבונים במהירות גבוהה.
6. מוסיפים את הסוכר בהדרגה וממשיכים להקציף עד שמתקבל קצף תפוח.
7. מוסיפים את אבקת הפודינג ומקציפים שוב ממש כמה שניות עד שכל התערובת אחידה.
8. לאחר מנוחה של הבצק מחלקים אותו ל-2 חתיכות שוות.
9. כל חתיכה של בצק מקמחים בקמח ומרדדים בין 2 ניירות אפייה.
10. חותכים את הבצק למלבן אחיד, מורחים חצי מהמלית, חותכים לרצועות, מפזרים שקדים קצוצים ומגלגלים לשושנים.
11. אופים בתנור 20 דקות או עד הזהבה.

60 דקות

12 12