

עוגיות מושלגות לימון ופיסטוק
לפסח

רכיבים

- שקית אסם תערובת אפייה לעוגיות ללא גלוטן כשרה לפסח
- גרם חמאה רכה (לחלבי) או נטורונה (לפרווה)
- ביצים (L)
- כוס פיסטוק שלמים, קלופים (טבעיים)
- לימון מגורד (רק הקליפה)
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן (לציפוי)
- 1/2 2/1 כוס אבקת סוכר (לציפוי)

הכנה

1. מכניסים לקערת הקוצץ את תוכן שקית תערובת העוגיות, החמאה (או הנטורונה), הביצה, גרידת הלימון והפיסטוקים השלמים. מעבדים בפולסים קצרים עד שמתקבל בצק אחיד. שימו לב: הקוצץ יעשה עבורנו את העבודה ויקצוץ את הפיסטוקים בדיוק למרקם הנכון תוך כדי יצירת הבצק.
2. שמים את הסוכר הלבן בקערה ושמים את אבקת הסוכר גם בקערה נפרדת.
3. יוצרים מהבצק כדורים קטנים (במשקל 25 גרם) עכשיו מגיע הטריק למראה המושלג: מגלגלים כל כדור בתוך הסוכר הלבן (זה יוצר שכבה שמונעת מאבקת הסוכר להיספג בבצק).
4. מגלגלים מיד בתוך אבקת הסוכר עד לכיסוי עבה ולבן.
5. מסדרים את הכדורים ברווחים על תבנית מרופדת בנייר אפייה. מכניסים לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות ואופים כ-12 דקות, או עד שהעוגיות נסדקות יפה ומזהיבות מעט בתחתית (הן צריכות להישאר בהירות מלמעלה).
6. מוציאים מהתנור ונותנים לעוגיות להתקרר לגמרי בתבנית. בזמן הצינון הן מתקשות ומקבלות את המרקם הפריך והמושלם שלהן.

20 דקות ⌚

25 25 ╕