סדנה־לי

עוגיות חמאה פריכות שפורסים ואופים

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
כ־30 עוגיות	**20 דקות**	**14 דקות**	**שעה ו־4 דקות**

ציוד: מיקסר או כף עץ ותבניות

מצרכים

- ☐ 200 גרם קמח
- ☐ 120 גרם חמאה רכה
- ☐ 70 גרם אבקת סוכר
- ☐ חלמון
- ☐ כפית תמצית וניל
- ☐ קורט מלח

אופן ההכנה

1. מערבבים חמאה ואבקת סוכר עד חלק. מוסיפים חלמון וניל ומערבבים.
2. מוסיפים קמח ומלח ומעבדים רק עד בצק. יוצרים גליל בקוטר 4 ס״מ, עוטפים ומקררים 30–45 דקות עד שאפשר לפרוס.
3. מחממים תנור ל־170 מעלות. פורסים לעיגולים בעובי כ־5 מ״מ ומסדרים ברווחים בתבנית מרופדת.
4. אופים 12–15 דקות עד שוליים זהובים. מצננים 5 דקות בתבנית ואז מעבירים לרשת.