סדנה־לי

עוגיות שיבולת שועל עם צימוקים וקינמון

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
כ־24 עוגיות	**20 דקות**	**14 דקות**	**49 דקות**

ציוד: קערה ותבניות

מצרכים

- ☐ 150 גרם שיבולת שועל דקה
- ☐ 120 גרם קמח
- ☐ 100 גרם חמאה רכה
- ☐ 100 גרם סוכר חום
- ☐ ביצה
- ☐ 80 גרם צימוקים
- ☐ חצי כפית אבקת אפייה
- ☐ חצי כפית קינמון
- ☐ כפית וניל
- ☐ קורט מלח

אופן ההכנה

1. מערבבים חמאה וסוכר עד חלק. מוסיפים ביצה וניל ומערבבים.
2. מערבבים קמח, אבקת אפייה, קינמון ומלח. מחברים לתערובת ומוסיפים שיבולת שועל וצימוקים. מניחים 15 דקות.
3. מחממים תנור ל־175 מעלות. יוצרים 24 תלוליות, משטחים מעט ומסדרים עם רווחים.
4. אופים 12–15 דקות עד שהשוליים זהובים. מצננים בתבנית 10 דקות לפני העברה לרשת.