סדנה־לי

עוגיות טחינה פריכות ללא ביצים

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
כ־28 עוגיות	**15 דקות**	**15 דקות**	**40 דקות**

ציוד: קערה ותבנית

מצרכים

- ☐ 200 גרם קמח
- ☐ 120 גרם טחינה גולמית
- ☐ 80 גרם אבקת סוכר
- ☐ 60 מ״ל שמן
- ☐ כפית אבקת אפייה
- ☐ כפית וניל
- ☐ קורט מלח
- ☐ 1–2 כפות מים רק לפי הצורך

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל־170 מעלות. מערבבים טחינה, שמן, סוכר וניל.
2. מוסיפים קמח, אבקת אפייה ומלח ומערבבים עד בצק רך שניתן לכדרר. רק אם הוא מתפורר לגמרי, מוסיפים מים בכפית בכל פעם.
3. יוצרים 28 כדורים, משטחים מעט ומניחים בתבנית מרופדת עם רווחים.
4. אופים 13–16 דקות עד הזהבה קלה. מצננים לפחות 10 דקות בתבנית לפני שנוגעים בעוגיות.