סדנה־לי

ביסקוטי שקדים פריכים לטבילה בקפה

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
כ־30 ביסקוטי	**25 דקות**	**50 דקות**	**שעה ו־35 דקות**

ציוד: תבנית וסכין משוננת

מצרכים

- ☐ 250 גרם קמח
- ☐ 130 גרם סוכר
- ☐ 2 ביצים
- ☐ 30 מ״ל שמן
- ☐ 100 גרם שקדים שלמים
- ☐ כפית אבקת אפייה
- ☐ כפית וניל
- ☐ כפית גרידת תפוז
- ☐ קורט מלח

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל־175 מעלות. טורפים ביצים, סוכר, שמן, וניל וגרידה.
2. מוסיפים קמח, אבקת אפייה ומלח, ואז שקדים. יוצרים על נייר אפייה שתי כיכרות שטוחות ברוחב כ־6 ס״מ בידיים מעט רטובות.
3. אופים 25–30 דקות עד התייצבות וזהבה. מצננים 20 דקות ופורסים בעדינות בסכין משוננת לעובי 1 ס״מ.
4. מנמיכים תנור ל־150 מעלות, משכיבים פרוסות ואופים 10–12 דקות בכל צד עד ייבוש. מצננים לחלוטין.