סדנה־לי

עוגיות תמרים מגולגלות מבצק חמאה פריך

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
כ־30 פרוסות	**30 דקות**	**30 דקות**	**שעה ו־30 דקות**

ציוד: מערוך ותבנית

מצרכים

- ☐ 300 גרם קמח
- ☐ 150 גרם חמאה קרה
- ☐ 50 גרם אבקת סוכר
- ☐ 80 מ״ל חלב
- ☐ כפית אבקת אפייה
- ☐ קורט מלח
- ☐ 250 גרם ממרח תמרים לאפייה
- ☐ כפית קינמון

אופן ההכנה

1. מפוררים קמח, חמאה, סוכר, אבקת אפייה ומלח. מוסיפים חלב בהדרגה עד בצק, עוטפים ומקררים 30 דקות.
2. מחממים תנור ל־175 מעלות. מחלקים בצק לשלושה ומרדדים כל חלק למלבן בעובי כ־3 מ״מ.
3. מורחים שליש מהממרח, מפזרים קינמון ומשאירים שוליים של 1 ס״מ. מגלגלים לרולדה ומניחים כשהתפר למטה. מסמנים חתכים רדודים כל 2 ס״מ.
4. אופים 25–30 דקות עד הזהבה קלה. מצננים 15 דקות וחותכים לפי הסימונים בסכין משוננת.