סדנה־לי

עוגיות חמאת בוטנים עם מרכז רך וסימני מזלג

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
כ־24 עוגיות	**15 דקות**	**12 דקות**	**42 דקות**

ציוד: קערה ומזלג

מצרכים

- ☐ 180 גרם חמאת בוטנים חלקה
- ☐ 80 גרם חמאה רכה
- ☐ 100 גרם סוכר חום
- ☐ ביצה
- ☐ 150 גרם קמח
- ☐ חצי כפית אבקת אפייה
- ☐ כפית וניל
- ☐ קורט מלח

אופן ההכנה

1. מערבבים חמאה, חמאת בוטנים וסוכר. מוסיפים ביצה וניל.
2. מוסיפים קמח, אבקת אפייה ומלח ומערבבים לבצק. מקררים 15 דקות אם הוא רך מאוד.
3. מחממים תנור ל־175 מעלות. יוצרים 24 כדורים ומסדרים ברווחים. משטחים במזלג בשתי וערב.
4. אופים 10–13 דקות עד שוליים זהובים קלות. מצננים 10 דקות בתבנית ואז מעבירים לרשת.