

עוגיות חמאה נימוחות

50 יחידות

החומרים:

- 200 גרם חמאה מומסת שהתקררה
- לטמפ' החדר
- 1/2 כוס אבקת סוכר
- 1 כוס קמח רגיל
- 1 כוס קורנפלור
- ריבה / כפתורי שוקולד / שוקולד
- מרי מומס / סוכריות / ברס

אופן ההכנה:

- מחממים תנור ל160 מעלות ומרפדים שתי תבניות בנייר אפייה.
- ממיסים חמאה ומקרים לטמפ' החדר.
- מעבירים לקערה גדולה ומערבבים יחד עם אבקת הסוכר (ופה אפשר להוסיף: ווניל או קליפת תפוז..)
- מנפים מעל קמח וקורנפלור ומערבבים היטב לבצק אחיד, חלק ורך.
- מעבירים לשק זילוף שהכנסנו בו צנתר משוון בקוטר 12 מ"מ.
- מזלפים עוגיות בצורת ורד. בקוטר 4 ס"מ בערך, מצמידים במרכז כפתור שוקולד.
- מזלפים לשונות ארוכים באורך של כ-5 ס"מ.
- אופים כ-13 - 15 דקות, עד שהעוגיות זהובות בתחתיתן ומעט גם מעל.
- מוציאים מהתנור. לא מנסים להזיז את העוגיות עד לצינון מוחלט.
- אופים את התבנית השנייה.
- לעוגיות סנדוויץ', מורחים מעט ריבה איכותית ומסנדוויצ'ים, ניתן לטבול חצי מהעוגיה בשוקולד מומס וסוכריות.
- שומרים בכלי/צנצנת אטומה.

בתיאבון!

צינור וסטיילינג : שושי סירקיס

© כל הזכויות שמורות לברוכי קופטייל.

ניתן להשיג עוד מתכונים באתר:

www.bbruchy.com