

שקוּלוֹת טָעִים
עִם טָרָה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת נתן אלפחורס



המרכיבים:

200 גרי חמאה רכה- טמפרטורת חדר (לפרווה ניתן להמיר במרגרינה מחמאה)
150 גרי אבקת סוכר- חבילה וחצי
3 חלמונים
מעט תמצית וניל
2.5 כוסות קרונפלור
כוס וחצי קמח
1 אבקת אפיה
חצי כפית סודה לשתייה
למילוי:
כחצי חבילת ריבת חלב - (לפרווה אפשר למצוא ריבת חלב פרווה)
100 גרם קוקוס

אופן הכנה:

לערבל יחד את החמאה והאבקת סוכר, בעזרת וו גיטרה עד שנוצר למרקם קרמי, להוסיף את החלמונים והתמצית וניל, אחר כך להוסיף את שאר החומרים היבשים.
לערבל הכל יחד עד לקבלת בצק נעים.
להכניס למקרר לחצי שעה.
להוציא מהמקרר ולרדד בין שני ניירות אפייה.
לקרוץ עיגולים בקוטר הרצוי, ולאפות בחום של 180 מעלות.

אפיה בין 6-8 דקות.
תהליך מילוי העוגיות:
כאשר העוגיות הצטננו, ממלאים בריבת חלב.
טיפ: לעבודה נקיה ואסתטית אני אוהבת לזלף
נשיקות ריבת חלב במרכז כל עוגיה ולסגור עם עוגיה
נוספת בתנועה סיבובית
אחר כך גלגלי
לאוהבי הטעם והמראה - מגלגלים את ה"סנדוויץ"
המוכן בצלחת עם קוקוס קלוי.
העוגיות נשמרות מעולה בהקפאה!!

