

אוכל זה טעים

המזק למאזני אכילת

עוגיות אהבה משגעות

מרכיבים

- 3 כוסות קמח
- 1 שקית אבקת אפייה
- 1 כוס טחינה (אהבה גולמית) לא מתובלת
- 1 כוס סוכר
- 200 גרם חמאה רכה

הכנה

מחממים תנור ל-180 מעלות.

בקערה גדולה מערבבים את כל המרכיבים ולשים לבצק אחיד.

אם שכחתם להוציא מראש את החמאה מהמקרר ולהשאיר אותה להתרכך על השיש, אפשר להמיס אותה במיקרו, בקעריית (בלי העטיפה!) ובפולסים של 10-20 שניות, תלוי עד כמה המיקרו שלכם חזק. בין פולס לפולס יש להפוך את הגוש. אם במקרה הגזמתם והפכתם את החמאה לנוזל, תערבבו אותה ככה לתוך הבצק, אבל תצטרכו לצנן את כל העסק שעה-שעתיים במקרר עד שהעניינים יתמצקו בחזרה, אחרת הבצק לא יחזיק.

קורצים את הבצק לכדורים קטנים בקוטר של בערך שני סנטימטרים. מניחים בצורה מרווחת על תבנית מרופדת בנייר אפייה ומשטחים מעט כל כדור על ידי לחיצה עם שתי אצבעות.

ההרפתקנים יכולים לנעוץ בכל עוגיה שקדים קלופים, עדשי שוקולד, או אגוזים באופן כללי, אבל אנחנו ממליצים ללכת נטורל.

אופים כ-15 דקות (לנו זה לוקח 16 בול) עד שהעוגיות מזהיבות באופן **מינימלי**, כמעט שלא נראה לעין. אם העוגיות נהיות חומות מדי בתחתית, או חומות בכלליות הן הופכות למרירות ולא טעימות בכלל. תחשבו לבנבן.

משאירים את העוגיות על התבנית מחוץ לתנור עד שהן מצטננות. אם תנסו לגעת בהן בעודן חמות גם תקבלו כוויה וגם תקבלו עוגיות מפוררות.

שומרים בקופסא אטומה עד חיסול טוטאלי של כל העוגיות.