



שמורה
היילת המבצות התרבות הגדולה בשואל



חוי: חוי הימאמן

עוגיות קפה

אז קפה מעולם לא שתיתי אבל אין כמו טעם קפה בעוגות ועוגיות ומכיון שאני יודעת שרוב נשות ישראל מתחילות ומסיימות את היום עם קפה עם עוד כמה כוסות באמצע-המתכון הזה מוקדש לכן:

גם המתכון הזה הוא קל, טעים ונראה מיליון דולר בעיקר כשמזלפים עליו גלייז קפה כך שהוא עונה על כל הציפיות.

אז לחובבות הקפה, למכורות הקפה ולנטולות הקפה-ממליצה על העוגיות האלו בחום.

שתהיה שבת של בשורות טובות, נחמה ושלוש!

הוראות הכנה:

- מחממים תנור ל-180
- בקערה גדולה מערבבים את השמן והסוכר עד שהם יחסית נמסים. מוסיפים את הקפה ותמצית הווניל ומערבבים. מוסיפים את הביצים ומערבבים. מוסיפים את החומרים היבשים ומערבבים לאיחוד.
- יוצרים כדורים טקנים (בערך כף וחצי של בצק) ומניחים על תבנית מרופדת בנייר אפיה במרווחים.
- אופים רק 9-10 דקות ונותנים לעוגיות להצטנן לחלוטין לפני שמזיזים אותן או מזלפים עליהם את הגלייז.
- מערבבים את חומרי הגלייז ומזלפים עם כפית על עוגיות קרות לחלוטין.

• 1 כוס שמן

• 1 כוס סוכר חום דחוס

• שליש כוס סוכר לבן

• 1 כף קפה מהול ב-2 כפות מים רותחים

• 2 כפיות תמצית וניל

• 2 ביצים L

• 2 ושני שליש כוסות קמח גדושים

• 1 כפית סודה לשתייה

• חצי כפית מלח

גלייז:

• 1 ורבע כוסות אבקת סוכר

• 1 כפית תמצית וניל

• 1 כפית קפה נמס מהול ב-2 כפות מים רותחים