

עוגיות תה צ'אי

מאת: חוי הימלמן

כמה שאני אוהבת את החורף!! מחכה לבואו כל שנה מחדש (כן, אני מהאלו של דיכאון הקיץ ((אבל כל שנה מחדש שוכחת כמה קררר בחורף...

ומה הכי חורף אם לא תה? ומה הכי תה בשבילי אם לא תה צ'אי מסאלה מתוק וטוב? וחשבתי לעצמי, אם ככה, למה לא להכניס את התה לעוגיות עצמן ולסדר לי עוגיות תה צ'אי טעימות רכות וחורפיות כל כך?? אז דבר ראשון התקשרתי לקו ההלכה (: היו לי ספקות אם מותר או אסור לרוקן את שקית התה לבלילת העוגיות וקיבלתי תשובה חיובית ומשם הדרך למתכון מושלם קל וכזה שלוקח בדיוק כמה דקות עבודה- הייתה קצרה. אני אישית הכי אוהבת את העוגיות האלו עם תערובת התה שנקראת צ'אי מסאלה אבל אפשר גם להכין עם תה קינמון, ארל גריי או תה שחור פשוט ורגיל.

אגב, בשביל התמונה ציפיתי בגלייז אבל העוגיות כל כך פשוטות וטעימות גם בלעדיו- רק אומרת (:

מתכון חובה לחורף קר (:
בהצלחה ושבת שלום!

איר?

מחממים תנור ל-170 מעלות.

בקערה, מערבבים שמן, סוכר, ביצה ווניל לתערובת אחידה. גוזרים/חותכים את הקצה של שקיות התה ושופכים את התכולה בלבד לקערה ומערבבים. מוסיפים את שאר החומרים ומערבבים רק עד שנותר בצק אחיד, רך ונעים. אם יבש מדי- מוסיפים כפית מים ואם רך מדי- מוסיפים כף קמח. (כאן אפשר לכסות ולקרר 20-30 דקות לעוגיות יציבות ו'יפות' יותר אבל ממש לא חובה). מכדררים כדורים ומניחים על תבנית מרופדת בנייר אפייה. אופים 11-13 דקות בלבד!

גלייז: מערבבים למרקם סמיך. אם דליל- מוסיפים אבקת סוכר. הגלייז צריך להישאר לבן ולא שקוף ולהתייבב על העוגיה. מצפים את העוגיות כשהן קרות לחלוטין.



כ-20 עוגיות

- חצי כוס שמן
- 3/4 כוס סוכר
- 1 ביצה
- 1 כפית תמצית וניל
- 2 שקיות תה צ'אי מסאלה
- 1 3/4 כוסות קמח
- 1 כפית אבקת אפייה
- חצי כפית סודה לשתייה (או עוד רבע כפית אבקת אפייה)
- חצי כפית קינמון
- רבע כפית מלח

לגלייז וניל:

- 1 כוס אבקת סוכר
- 1-2 כפיות מים או חלב צמחי
- רבע כפית תמצית וניל
- טיפת מלח



שמורה
קהילת העובדות החרדיות