



שמורה

היילת המבצות הנדיות הגדולה בישראל



מ'ישה: חוי הימלמן

עוגיות שוקולד לבן, אגוזים ושיבולת שועל מפנקות

עונת השמחות לגמרי כאן ואנחנו כאן עם פינוק שמתאים לכל מי שחוגג- תשלחו כמה עוגיות כאלו למשפחה מחתנת, חברה יולדת או שכנה שמצאה עבודה- ואתן שידרגתן להם את היום. העוגיות האלו קלות, מפנקות, חלביות (אמרנו מפנקות, לא?) וטעימות כל כך שנותנות תחושה של 'חשבתי עליך' ברגע.

בקיזור, מתכון מומלץ במיוחד.

שנשמע רק בשורות טובות וכמה שיותר שמחות!

שבת שלום!

כ-50 עוגיות

• 200 גרם חמאה מומסת

• 3/4 כוס סוכר חום כהה דחוס

• חצי כוס סוכר לבן

• 2 ביצים L

• 4 כפיות תמצית וניל

• 2 וחצי כוסות קמח

• 4 כפיות קורנפלור

• 2 כפיות סודה לשתייה

• חצי כפית מלח

• 1 כוס שוקולד לבן קצוץ

• 1 כוס אגוזי מלך קצוצים

• 1 כוס שיבולת שועל אינסטנט

אופן ההכנה:

- מחממים תנור ל-180 מעלות ומרפדים תבנית בנייר אפייה.
- בקערה גדולה, מערבבים חמאה מומסת וסוכרים למרקם חלק, מוסיפים ביצים ותמצית ווניל ומערבבים היטב.
- מוסיפים את הקמח, הסודה לשתייה, הקורנפלור והמלח ומערבבים לאיחוד.
- מוסיפים את התוספות ומערבבים.
- מכדררים כדורים, מניחים על התבנית ואופים ל-10 דקות או עד שתחתית העוגיות זהובה ואפשר להרים את צידי העוגייה (לא את כולה, היא תצטנן בהמשך) מהתבנית. מצננים לגמרי ומגישים.