



מ'ישה: חוי הימלמן

עוגיות פריכות במילוי ריבה

אלה עוגיות החולשה שלי וכן, אני מודה ומתוודה - שם אני גם נופלת ומשתמשת במרגרינה. אני לא נוהגת להשתמש בה בכלל, הפחידו אותי יותר מדי במהלך השנים, אבל רק במתכון הזה, בסדר? העוגיות האלו כל כך קלות, חמודות ומלאות בטעם של בית שתסכימו איתי שהן בכל מקרה עדיפות על פני הגירסה הקנויה:

התלבטתי אם לתת את המתכון הארוך (יחסית) לעוגיות ריבה ללא מרגרינה אבל אז פסקתי כי פעם בשנה מותר: והעוגיות יפנקו יותר אם גם המתכון שלהם ישתף פעולה ויציג 4 רכיבים בלבד ו-2 דקות הכנה...

לשוחרות הבריאות שביננו, בלי מכתבים נזעמים: אני אפילו מרשה לכן להכין את העוגיות האלו בשביל כולם ורק "לטעום" אותן לוודא שיצאו טוב מספיק... ואם תסתפקנה באחד - או, אז אני אשמח שתכתובנה לי למייל. לא בגלל המרגרינה - בגלל השליטה העצמית:

רכיבים:

- 300 גרם קמח (בערך 2 כוסות)
- 200 גרם מרגרינה
- 100 גרם אבקת סוכר
- ביצה
- ריבת אדומה (תותים) איכותית

- מחממים תנור ל-180 מעלות.
- מקציפים אבקת סוכר ומרגרינה עד לממרח אחיד. מוסיפים ביצה ולאחר שהיא נבלעת מוסיפים קמח עד שהוא נטמע בתערובת (וזהו!)
- לא להתעסק יותר מדי עם הבצק אך למקרה שהוא דביק - להוסיף עוד קמח.
- אם יש זמן ובשביל להקל - אפשר להכניס את הבצק למקרר ל-20-30 דק'.
- לרדד על משטח מקומח לעובי הרצוי ולקרוע לצורות - זוגות שאחד מהם כולל עיגול בתוכו.
- לאפות עד להשחמה (בערך 7 דקות תלוי בעובי העוגיות).
- עם כפית מניחים תלולית ריבה ומחברים את הזוגות.
- מפזרים אבקת סוכר.
- לשדרוג: במקום 300 גרם קמח ניתן להשתמש ב-100 גרם שקדים טחונים ו-200 גרם קמח לטעם אגוזי יותר.
- הערה חשובה: בכל המתכונים שלי כשכתוב כוס הכוונה לכוס מדידה של 240 מ"ל.