אוזני פיל בשילוב קפה

גלי סיל

עוגיות קלות להכנה שתמיד טוב שיהיה לכם בבית כשבאים אורחים והן גם פרווה !



מצרכים:

חבילת בצק עלים מצונן

2 כפות סוכר חום

1 וחצי כפית קינמון

קפסולת קפה בטעם אגוזי לוז

אופן ההכנה:

מרפדים תבנית עם נייר אפייה ועליו מפזרים כף סוכר חום, מניחים את הבצק על מצע סוכר החום , מורחים תמצית מנה קצרה של קפסולת קפה בטעם אגוזי לוז על הבצק ומפזרים מעל שכבת סוכר חום וגם קינמון.

מגלגלים את 2 קצוות הבצק הקצרות עד האמצע ובעזרת סכין חדה חותכים את העוגיות בעובי של 1 ס״מ, מניחים את העוגיות בתבנית אפייה נוספת עם נייר אפייה ומעצבים מעט את הבצק כך שיצאו עוגיות בצורת אוזני הפיל, שימו לב שהם מתרחבות מעט באפייה, ניתן לפזר בשלב זה עוד קצת סוכר חום כדי שיהיה קרמול של הסוכר בתהליך האפייה. מכניסים לתנור שחומם מראש ל180 מעלות למשך 30 דקות או עד שהעוגיות זהובות ויפות.

בתאבון!