עוגיות טחינה וקפה

גלי סיל



מצרכים:

100 גרם חמאה רכה

2 כוסות קמח תופח

1 כוס טחינה גולמית

מנת אספרסו קצר מקפסולת מלאנג הכחולה

*תוכלו לבחור קפסולה לפי העדפה אישית

1 כוס סוכר

קורט מלח

לקישוט:

אגוזי מלך / כל אגוז אחר אהוב

אבקת סוכר

אופן ההכנה:

1. מכינים אספרסו קצר מקפסולת מלאנג הכחולה ונותנים לו להתקרר בצד.
2. חותכים את החמאה לקוביות ומערבבים אותה בקערה ביחד עם סוכר וטחינה גולמית.
3. מוסיפים את האספרסו שהתקרר מעט ומערבבים.
4. מוסיפים קמח תופח וקורט מלח ומערבבים עד לקבלת בצק. ניתן לערבב בעזרת הידיים עד ליצירת בצק.
5. פורסים נייר אפייה על תבנית המתאימה לתנור ומתחילים ליצור כדורי בצק קטנים יחסית, שימו לב, הבצק יתרחב במהלך האפייה בגלל הקמח התופח ולכן מומלץ למקם על התבנית במרווחים.
6. מניחים מעל כל כדור אגוז מלך או כל אגוז אחר שאתם אוהבים ומועכים מעט.
7. מכניסים את העוגיות לתנור שחומם מראש ל180 מעלות למשך 15 דקות. העוגיות צריכות לקבל סדקים בחלקם העליון. שימו לב לא לאפות יותר מידי כדי לקבל מרקם רך וחולי של העוגיות.
8. מומלץ להגיש עם אבקת סוכר מעל ולצד קפה מפנק.

בתאבון!