עוגיות קפה ובוטנים

דיאנה יוסף



<u>מצרכים:</u>

- 1 כוס קמח שקדים
- 3/4 כוס חמאת בוטנים
- 1/2 כוס מייפל טבעי
- אספרסו קצר (מומלץ בטעם וניל)
- פיסטוקים קצוצים (לפיזור מעל)

<u>אופן ההכנה:</u>

1. מערבבים בקערה את כל המרכיבים עד לקבלת תערובת אחידה.
2. התערובת תצא דביקה מאוד – מעבירים למקפיא ל-15 דקות להתייצבות.
3. מחממים תנור ל-170 מעלות.
4. מוציאים מהמקפיא ומכדררים לכ-20 כדורים.
5. מניחים על תבנית מרופדת בנייר אפייה.
6. בעזרת מזלג מועכים כל כדור לצורת עוגייה.
7. מפזרים מעל פיסטוקים קצוצים.
8. אופים כ-12 דקות בלבד.
9. מצננים לחלוטין – העוגיות מתייצבות לאחר הקירור.

בתאבון!