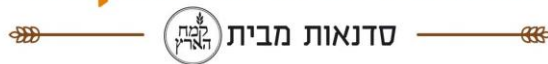


מתחם טחנת הקמח



עוגיות תמרים פריכות מכוסמין לבן - מתכון באדיבות ענבל דינאי

30-35 יחידות

רכיבים:

לבצק:

350 גרם קמח כוסמין לבן של "קמח הארץ" (2.5 כוסות)

20 גרם חמאה רכה

60 גרם אבקת סוכר

1 חלמון

7 גרם אבקת אפיה (2.5 כפיות)

120 מ"ל שמנת מתוקה (חצי כוס)

למלית:

1 חבילה של ממרח תמרים

100 גרם אגוזי מלך

קינמון טחון – לפי הטעם

אופן ההכנה:

מחממים את התנור ל 180 מעלות וקוצצים את האגוזים.

מערבבים את קמח הכוסמין עם אבקת האפיה

מעבדים במקסר את החמאה עם אבקת הסוכר לקרם אחיד. מוסיפים חלמון וכשליש מכמות

הקמח ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה.

מוסיפים את השמנת ואת שאר הקמח ומעבדים רק עד שנוצר בצק.

מאחדים ומהדקים את הבצק בידיים לכדור ומחלקים לשנים.

מניחים נייר אפיה מקומח על משטח העבודה. מרדדים חצי בצק למלבן דק בין שני ניירות

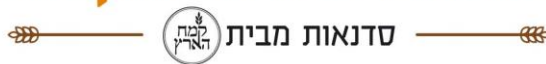
אפיה.

מורחים ממרח תמרים, מפזרים אגוזים קצוצים וקינמון טחון.

מגלגלים לרולדה מועבים אותה טיפה וחותכים לפרוסות אלכסוניות.

מסדרים בתבנית על גבי נייר אפיה עם מרווחים.

מתחם טחנת הקמח



אופים כ 20-25 דקות עד להזהבה.
חוזרים על אותו התהליך עם החצי השני של הבצק.

בתיאבון!