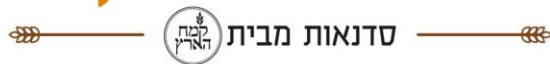


מתחם טחנת הקמח



מגולגלות תמרים ללא גלוטן כ-20 עוגיות

חומרים :

500 גרם תערובת "מולינו" רב תכליתית (אריזה ירוקה)

1 שקית אבקת אפיה

100 גרם סוכר

1 גביע שמנת חמוצה

100 גרם חמאה רכה

120 מ"ל שמן חמניות

למילוי:

גביע ממרח תמרים, 100 גר' אגוזים קצוצים / ממרח שוקולד / ממרח חלבה

אופן ההכנה:

- מניחים במיקסר עם וו גיטרה את כל חומרי הבצק. מערבלים עד לקבלת בצק.
- עוטפים את הבצק בניילון נצמד ומכניסים למקרר לכמה שעות.
- מוציאים את הבצק. מחלקים ל- 4 חלקים ועל נייר אפייה מרדדים למלבן בעובי של כחצי ס"מ. הבצק עלול להתפרק מעט ואז בעזרת הידיים מעבדים אותו שוב. מרדדים בעדינות בין שני ניירות אפייה.
- על המלבן מורחים ממרח תמרים וחופן אגוזים קצוצים וחותכים לחתיכות בעובי של כ- 1 ס"מ.
- מניחים על תבנית עם נייר אפיה כאשר הצד החתוך כלפי מעלה.
- אופים בתנור שחומם מראש ל- 180 מעלות, כ- 20 דק' עד לקבלת גוון זהוב.

בתיאבון!