



# קמיש

את המתכון הזה אנחנו אוהבים להכין כשמגיעים אורחים מבוגרים. למה? כי העוגיות הללו תמיד מזכירות להם טעמים מימות ילדותם... הן עוגיות פשוטות אבל טעימות במיוחד, וגם הילדים הקטנים בני דורנו אוהבים אותן אצלנו מאוד. עוגיות הקמיש יבשות במרקמן ומזמינות לכרסום, מנוקדות בפירות יבשים או בפיצוחים. אם אתם משתמשים בפירות יבשים, אפשר להוריד קצת מכמות הסוכר.

## החומרים

- 3 ביצים
- מעט מלח
- 1 1/4 כוס סוכר
- 3 כוסות קמח
- אבקת אפייה

**לתוספת:** 2 כוסות פירות יבשים או פיצוחים לא קלויים. אפשר לגוון בגפרורי שקדים, חמוציות, פיסטוקים ועוד.

## הוראות הכנה

1. מקציפים את הביצים השלמות עם הסוכר והביצים.
2. מאטים את מהירות המיקסר, ומוסיפים את הקמח, את אבקת האפייה ואת התוספות שבחרתם.
3. אופים בשתי תבניות אינגליש קייק מוארכות למשך כחצי שעה בחום בינוני.
4. מקררים מעט, פורסים לפרוסות דקות, שוטחים בתבנית גדולה ואופים שוב במשך כעשר דקות לייבוש.

## טיפ:

אם אתם משתמשים באגוזי פיסטוק, ומעוניינים שהם יקשטו לכם את העוגיות בנגיעות צבע ירוק נאה כמו בתמונות - השרו אותם לפני ההכנסה לבצק למשך כעשר דקות במים רותחים, ויבשו.

