



עוגיות סוכר פורימיות

מתכון חגיגי ומקורי לפורים שמח במיוחד

לקישוט

עדשים צבעוניות
סוכריות צבעוניות
סוכריות בטעם שוקולד
שוקולד ציפס
שוקולד מריר מומס (לזילוף)

מצרכים לעוגיות

200 גרם חמאה רכה
1 כוס סוכר
1 ביצה
1 כפית תמצית וניל
2½ כוסות קמח
1 כפית אבקת אפייה
קורט מלח

אופן ההכנה

יוצרים כדורים קטנים ומשטחים
לעיגולים (לא דק מדי)
או קורצים עם חותכן עגול.



אופים בתנור שחומם ל-180°
מעלות כ-10-12 דקות עד
הזהבה עדינה.
מצננים לחלוטין.



ממיסים שוקולד ומזלפים עיניים,
פה וקווי מתאר.
מדביקים עדשים/סוכריות
כשהשוקולד עדיין רך.
מוסיפים סוכריות
צבעוניות/שוקולד ציפס וכד'



**בהצלחה רבה
(ופורים שמח!)**

מקציפים חמאה וסוכר
לקרם בהיר ואוורירי.



מוסיפים ביצה ותמצית וניל
ומערבבים היטב.



מוסיפים קמח, אבקת אפייה
ומלח לתערובת עד לקבלת
בצק רך ונעים



מקררים את הבצק
כ-30 דקות.

