



מתכונים לחגים

דינה זלצמן



שעתיים
קלה
כ- 60 עוגיות

צילום: אלי סגל
סטיילינג: רחלי סלומון

עוגיות סילאן סדוקות

החומרים

- 8 כפות סילאן
- ½ כוס סוכר דמררה
- 6 כפות שמן
- ½ כפית קינמון
- קורט מלח
- 2 ביצים L
- 280 גרם קמח
- 100 גרם אבקת שקדים או קמח נוסף
- כפית אבקת אפייה
- כפית סודה לשתייה
- לציפוי**
- 100 גרם אבקת סוכר

ההכנה

שמים בקערת המיקסר את הסילאן, הסוכר, השמן, הקינמון, המלח והביצים ומערבלים לתערובת אחידה. מוסיפים את הקמח, אבקת השקדים, אבקת האפייה והסודה לשתייה ומערבלים לתערובת אחידה. מעבירים לקערה ומכסים בניילון נצמד. מכניסים למקרר לשעה להתייצבות. בידיים רטובות יוצרים כדורים קטנים ומגלגלים באבקת סוכר. מעבירים לתבנית מרופדת בנייר אפייה. שומרים על רווחים בין העוגיות. אופים 10-15 דקות בתנור שחומם ל-175 מעלות, עד שהעוגיות יציבות אך עדיין רכות. מצננים ומעבירים לקופסה. העוגיות נשמרות היטב בהקפאה.