

דינה זלצמן קונדטורית יוקרתית \$\$\$

עוגיות אלפוחורס מדהימות

לבצק:

200 גר חמאה קרה לקוביות

200 גר קמח

250 גר קורנפלור

140 גר אבקת סוכר

1/2 חבילה אבקת אפיה

1 כפית ת.וניל

4 חלמונים

אופן הכנה

מערבבים:

חמאה, קמח, קורנפלור, אבקת סוכר, ואבקת אפיה,

מוסיפים ת.וניל, וחלמונים מערבבים לבצק אחד

מרדדים בין שתי נייר אפיה

כחצי סנטימטר גובה

מקפיאים לשעה

וקורצים לקוטר 5 ס"מ

אופים על 180 מעלות כ 10-15 דקות ומקררים,

ממלאים ריבת חלב סוג טוב בעזרת שקית זילוף

מסדרים עוגיות בזוגות מזלפים וסוגרים,

טובלים מסביב בקוקוס

בהצלחה ובתאבון \$\$\$

