

עוגיות מרוקאיות



זמן הכנה: 10 דקות | זמן בישול/אפייה: 15-20 דקות | מס' מנות: 20 עוגיות | סוג: פרווה

מצרכים:

כוס וחצי (210 ג') קמח לבן

חצי כפית (3 ג') אבקת אפיה

רבע (30 ג') כוס שומשום

שליש (65 ג') כוס סוכר (לאוהבי המתוק – אפשר להגדיל לחצי כוס סוכר)

שקית (10 ג') סוכר וניל

1 ביצה קטנה

שליש (65 ג') כוס שמן

1-3 כפות מיץ תפוזים (לפי הצורך)

אופן הכנה:

מערבבים בקערה את הקמח עם אבקת האפיה. מוסיפים שומשום, סוכר לבן וסוכר וניל ומערבבים. מוסיפים ביצה, שמן ומערבבים. את המיץ מוסיפים בסוף, בהדרגה ולפי הצורך, עד שמתקבל בצק נוח לעבודה.

מחממים תנור ל180 מעלות.

פורשים נייר אפיה על משטח עבודה ומרדדים עליו את הבצק בעזרת מערוך לעובי של **חצי ס"מ לפחות** (אם הבצק נדבק למערוך ניתן לפרוש מעליו נייר אפיה ולרדד מעל הנייר).

בעזרת גלגלת משוננת (אם אין – אפשר להשתמש בגלגלת רגילה או סכין) חותכים למלבנים בגודל 6X4 ס"מ ומניחים במרווחים קלים על נייר אפיה.

מכניסים לתנור שחומם מראש למשך 15-20 דקות, עד שהעוגיות מזהיבות בשוליים. מוציאים ומניחים לעוגיות להתקרר לגמרי (הן מתקשות לאחר צינון).

הערה: לאוהבי האניס – ניתן להוסיף לתערובת העוגיות כף גרגירי אניס (שומר) טחונים דק-דק.

