



כדורי שלג

מצרכים:

- 3/4 כוס (85 גר') אגוזים
- 2 1/4 כוסות (280 גר') קמח
- 1 כוס (175 גר') חמאה
- 1 כפית תמצית וניל
- 1/4 כפית מלח
- 1/2 כוס (60 גר') אבקת סוכר
- אבקת סוכר לקישוט

אופן ההכנה:

לחמם תנור ו-190 מעלות.

להכניס את האגוזים לקנקן הויטמיקס ולסגור את המכסה.

לבחור במהירות 1, להפעיל את הויטמיקס ובהדרגה להגביר למהירות 4.

לטחון במשך 10 שניות ולהעביר לקערה.

להכניס את המצרכים לקנקן הויטמיקס לפי הסדר הבא: חצי מכמות הקמח, חצי מהחמאה, תמצית וניל, מלח, אבקת סוכר, שארית החמאה ושארית הקמח. לסגור את המכסה.

לבחור במהירות 1. להפעיל את הויטמיקס ובהדרגה להגביר למהירות 5. לטחון במשך 10 עד 15 שניות, תוך כדי עבודה עם הדוחפן כדי לדחוף את המצרכים לכיוון הסכינים.

להעביר את התערובת לקערה יחד עם האגוזים ולערבב להטמעת האגוזים.

לכדרר לכדורים בקוטר 2.5 ס"מ ולהניח אותם על גבי תבנית אפיה במרחק של 2.5 ס"מ אחד מהשני.

לאפות 10-12 דקות. לצנן במשך 10 דקות. לגלגל את העוגיות החמימות באבקת סוכר ולהניח על רשת להמשך צינון.