



עוגיות סוכר

מצרכים:

- 2 כוס יוגורט לבן
- 1 ביצה גדולה
- 1 כפית תמצית וניל
- 1/2 כוס (110 גר') חמאה רכה
- 1 1/2 כוסות (180 גר') אבקת סוכר
- 2 כפית תמצית שקדים
- 1 כוס (120 גר') קמח מלא
- 1 1/2 כוסות (150 גר') קמח לבן
- 1 כפית סודה לשתייה
- 1 כפית קרם טרטר

הוראות הכנה:

לחמם את התנור לחום של 190 מעלות צלזיוס.

להכניס למיכל הוויטמיקס את היוגורט, ביצה, תמצית וניל, חמאה, אבקת סוכר ותמצית שקדים לפי הסדר המצוין והמכסה.

לבחור במהירות 1, להפעיל את הוויטמיקס ובהדרגה להגביר למהירות הגבוהה ביותר.

לטחון במשך 30 שניות.

בקערה גדולה לערבב את הקמח, הסודה לשתייה והקרם טרטר.

לצקת את התערובת שבמיכל הוויטמיקס אל הקערה, לערבב אותה עם החומרים היבשים. להניח את הבצק במקרר למשך 2-3 שעות.

לרדד את הבצק על משטח מקומח קלות לעובי של 0.3 ס"מ, ולהניח על גבי נייר אפיה. לקרוץ 18 ריבועים.

לאפות במשך 8 דקות.

להוציא את העוגיות מהתבנית ולצנן.

*ניתן לקשט את העוגיות עם אגוזים, זרעים, פירות יבשים.

