

## עוגיות חמאה פריכות

את המתכון הזה קבלתי מאמא שלי לפני כ 10 שנים והוא היה המתכון לעוגיות הראשון שלי. שנתיים אח"כ נתקלתי בו בשינויים קלים בספר העוגות הראשון שלי "עוגות לכל עת" מאת נירה שויאר ולפני כמה שנים במסגרת לימודי הקונדיטוריה שלי נתקלתי בו שוב, הוא נקרא גם 1.2.3 מכיוון שלא ידוע לי מהו המקור האמיתי של המתכון הזה וכנראה שגם לא נדע אז תודה לכולם.

החומרים:

100 גרם סוכר

200 גרם חמאה

300 גרם קמח

ביצה

וניל מעט גרידת לימון/תפוז

ההכנה:

במיקסר עם גיטרה מקרימים חמאה, סוכר, וניל וביצה עד לתערובת אחידה, מוסיפים את הקמח ומערבבים סיבובים בודדים, יש להקפיד לא ללוש יתר על המידה משום שלישת יתר פוגמת במרקמו ובטעמו של הבצק.

מצננים חצי שעה במקרר, מרדדים על משטח מקומח קורצים ואופים בחום בנוי.

ניתן להמיר 10%-20% מהקמח בקקאו משובח כדי לקבל עוגיות חמאה בטעם קקאו.

בהצלחה

שלכם גלית ברגר

עוגארט