

## עוגיות שקדים, שקד ישראלי, וטחינה



תבנית תנור מרופדת בניר אפיה (אין צורך לשמן)

כ-25-30 עוגיות

### המצרכים:

- 1 כוס קמח
- 1 כפית אבקת אפיה
- 1/2 כוס קמח שקדים - משקד ישראלי
- 1/2 כוס טחינה גולמית
- 1/2 כוס סוכר
- 100 מ"ל שמן זית עדין (למשל לצי'נו)
- 25-30 חצאי שקדים מולבנים לעיטור - שקד ישראלי

### אופן ההכנה:

- 1 מחממים תנור ל-180 מעלות.
- 2 בקערה מערבבים את כל החומרים
- 3 בידיים רטובות (או בעזרת 2 כפיות) צרים כדורים קטנים ומניחים בתבנית
- 4 מעטרים כל עוגייה בחצי שקד מולבן
- 5 אופים כ- 15 דקות עד שהעוגיות מתחילות להצהיב. להוציא מהתנור לצינון מלא על רשת
- 6 שומרים בקופסא סגורה

### טיפים:

- הסרת הקליפה נעשית בשניות 5- דקות במים רותחים. אפשר גם להשאיר עם הקליפה.
- אני השתמשתי בשקדים מזן חסן (אום-אל-פחם), מובחר - ענק
- אני השתמשתי בשמן זית כתית מעולה, מזן לצי'נו, שהוא עדין ומתאים לכל מטרה
- כיון שהתערובת רכה הרטבת הידיים לגלגול הכדורים מקילה
- אפשר להמיר את הסוכר בסוכר חום
- קמח השקדים מוסיף לפריכות העוגיות וזאת הסיבה היחידה שכדאי להתאפק לפני הטעימה הראשונה לקירור מלא!! (שלא יתפוררו)
- אפשר להכפיל את הכמויות לשתי תבניות. מעדן שנחטף !