



בשיתוף
שף ענבל לביא
פיית העוגיות
THE_COOKIE_FAIRY

אופן ההכנה: הכנת העוגיות

1. בקערת מערבול חשמלי עם וו גיטרה מקרימים את החמאה הרכה עם קליפת התפוז המגוררת ואבקת הסוכר במשך 2-3 דקות לקרם בהיר ורך.
2. מוסיפים חלמונים, מיץ תפוזים ותמצית וניל ומעבדים להטמעה.
3. מוסיפים קמח, שקדים טחונים, קורט אבקת אפייה וקורט ומלח לשים עד לקבלת בצק אחיד ורך מאוד.
4. מעבירים לקירור לשעתיים כך שהבצק מתייצב.
5. מפזרים על הבצק מעט קמח ומרדדים אותו על נייר אפייה מקומח קלות לעלה בעובי של כ-4 מ"מ.
6. קורצים מהבצק עוגיות בקוטר של 4-5 ס"מ. במידה והבצק רך מדי בשלב זה כדאי להעביר אותו לקירור קצר או להקפאה קלה כדי שיהיה קל להעביר אותו לתבנית האפייה.
7. אוספים את שאריות הבצק וחוזרים על הפעולה.
8. מסדרים את העוגיות במרווחים על שתי תבניות תנור מרופדות בנייר אפייה.
9. מחממים תנור ל-175 מעלות במצב טורבו ואופים את העוגיות כ-10-12 דקות לגוון זהוב-שחום יפה, מצננים. (הן נוטות להישרף בקלות אז תפקחו עין לקראת תום האפייה).

הכנת הציפוי

1. מכינים על משטח העבודה סוגים שונים של אגוזים ופירות יבשים לעיטור.
2. ממסים את כל אחד מסוגי השוקולד בנפרד במיקרוגל או על גבי בן מארי (סיר המונח על גבי סיר נוסף ובו מים חמים).
3. מצננים ממש מעט את השוקולד כך שיסמיך טיפונת ולא יהיה דליל לגמרי, אך עדיין ישאר נוזלי מספיק למריחה.
4. מורחים על כל עוגייה עיגול של שוקולד בעזרת כפית קטנה.
5. מקשטים בתערובת של אגוזים ופירות יבשים מסוגים שונים.
6. במידה והשוקולד המומס לציפוי מתחיל להתקשות תוך כדי העבודה, החזירו אותו שוב לחימום קצר להמסה חוזרת.
7. מניחים לעוגיות להתייצב בטמפרטורת החדר (בקיצ אפשר גם קירור קצר במקרר).

עורכים שולחן עם תה, קפה ומסכת חג
של אסיף - חג ישראלי, שרים, מברכים
ומשחקים יחד, ובתיאבון!

עוגיות ט"ו בשבט

עוגיות חמאה-תפוז בציפוי שוקולד, אגוזים ופירות יבשים

החומרים לעוגיות חמאה-תפוז: 40-55 עוגיות



לעוגיות חמאה-תפוז:

120 גרם חמאה, רכה

80 גרם $\frac{2}{3}$ כוס) אבקת סוכר

2 חלמונים

2 כפות מיץ תפוזים, סחוט טרי

קליפה מגוררת מתפוז בינוני (בערך כפית מלאה)

$\frac{1}{2}$ כפית תמצית וניל

185 גרם (כוס ושליש ועוד כף) קמח ניתן להשתמש בקמח ללא גלוטן

50 גרם שקדים טחונים אפשר גם עוד קמח במקום

קורט מלח

קורט אבקת אפייה

לציפוי שוקולד, אגוזים ופירות יבשים:

50 גרם שוקולד חלב, קצוץ או מריר למי שמעדיפים

50 גרם שוקולד לבן, קצוץ

תערובת אגוזים ופירות יבשים, לעיטור אגוזי מלך

פקאנים, קשיו, שקדים, פיסטוקים, קליפות הדרים, חמוציות, שבבי קוקוס וכו'.

כמה שיותר מגוון וצבעוני - יותר טוב

