



# עוגיות ביסקוטי

העוגיות הכי טעימות  
בט"ו בשבט

## מצרכים:

- 2 וחצי כוסות קמח
- 1 כפית אבקת אפייה
- רבע כפית מלח
- 3 ביצים גודל לארג'י
- כוס סוכר לבן
- כפית תמצית וניל
- שקית סוכר וניל
- כפית משקה אלכוהולי (ליקר)
- כף גרדת תפוז
- 100 גרם אגוזי לוז
- 100 גרם שקדים
- 50 גרם חמוציות
- 50 גרם צימוקים לבנים
- 50 גרם שוקולד צ'יפס קטנים



## אופן ההכנה:

בקערת יבשים מכניסים קמח אבקת אפייה מלח אגוזי לוז שקדים חמוציות צימוקים ושוקולד ציפס מערבבים היטב ומניחים בצד במיקסר מכניסים את הביצים מקציפים מעט תוך כדי מוסיפים את הסוכר לאחר מכן מוסיפים תמצית וניל את הליקר וגרידת התפוז מכניסים את תערובת היבשים בשני פעימות בערבוב עדין עד לקבלת תערובת אחידה בידיים רטובות ניקח בכל פעם כמות מן התערובת ניצור גליל ונניח על גבי נייר אפייה כך 3 פעמים. נכניס לתנור למשך חצי שעה 180 מעלות עד מצב הזהבה ובנקישה שומעים בצק מעט קריספי. נוציא מן התנור נצנן היטב( כמה שעות טובות) נפרוס באמצעות סכין משוננת את 3 הגלילים נניח אותם על גבי נייר אפייה זה לצד זה ונכניס שוב לתנור לחצי שעה ב-140 מעלות זהירות לא לשרוף!! מומלץ להגיש ליד כוס תה חם



דרגה  
בינוני



20  
דקות



45  
דקות



30  
עוגיות