עוגיות לחם-זנגויל שלא נמרחות

להכנת עוגיות טעימות ששומרות על צורתן, מושלם לקישוטי חג!

זמן הכנה: 10 דקות. זמן אפיה: 9 דקות. כמות: 24 עוגיות.

מרכיבים:

3 כוסות קמח רגיל

1/2 כפית מלח

1 כף ג'ינג'ר (זנגויל) טחון

2 כפיות קינמון טחון

1/4 כפית ציפורן טחון

6 כפות חמאה לא מלוחה בטמפרטורת החדר

3/4 כוס סוכר חום כהה

1 ביצה גודל L

1/2 כוס מולסה (דבשה) –עדיףunsulphured -ללא גופרית

2 כפיות תמצית וניל

1 כפית קליפת לימון (לא חובה)

1 - 3 כפיות חלב **רק** במידה ונדרש\*

הוראות הכנסה:

לחמם תנור ל 190 מעלות צלזיוס

לנפות קמח, מלח ותבלינים ביחד לתוך קערה. להניח בצד.

בקערה בינונית לערבב חמאה וסוכר עד אחיד (לא להקציף)

להוסיף את הביצה ולערבב.

להוסיף מולאסה, וניל, קליפת לימון (אם רוצים). לערבב עד אחיד.

להוסיף את תערובת הקמח עד שנוצר בצק. אם הבצק יבש מדי (זה קורה אם מודדים קמח דחוס ולא מנופה), להוסיף כפית חלב ולעבד רק עד שנהיה בצק לא רטוב ולא דביק.

לרדד את הבצק על משטח מקומח לעובי כחצי סנטימטר. ליצור עוגיות בצורות הרצויות.

לאפות בתבנית שטוחה מרופת בניר אפיה במשך 8 עד 9 דקות.

ניתן לשמור את הבצק עטוף בניילון במקרר או במקפיא. להביא לטמפרטורת החדש לפני שיותרים עוגיות.