

עוגיות שקדים

מצרכים:

- 2 חבילות שקדים פרוסים (200 גרם).
- 8-9 כפות סירופ אגבה.
- 4-5 טיפות תמצית וניל טבעי ללא סוכר.
- 1 כף טחינה גולמית אורגנית משומשום מלא.
- 1 חלבון ביצה אורגנית.

אופן ההכנה:

- מערבבים את תמצית הוניל עם הטחינה, סירופ האגבה והחלבון.
- מוסיפים את השקדים.
- לוקחים כף מהבלילה ומניחים על ניר אפייה ככדורים שטוחים.
- מכניסים לתנור ב- 160 מעולת כ- 15 דק' עד להשחמה / הזהבה.
- לאחר האפייה יש לחכות שהעוגיות יתקררו ורק אז להפריד מנייר האפייה.

בתאבון!