הכמויות מיועדות להכנת 18 עוגיות.

רכיבים:

100 גרם קמח מצה

50 גרם אגוזי פקאן, טחונים

גרידה מלימון אחד

100 גרם חמאה רכה

1 כפית תמצית וניל

1 כוס טחינה גולמית

¾ כוס סוכר חום

18 שקדים, קלופים

מעט אבקת סוכר

אופן ההכנה:

1. לקערת הבלנדר מוסיפים את קמח המצה, האגוזים הטחונים, החמאה, תמצית הוניל והסוכר ומערבלים, עד שמתקבלת תערובת פירורית.

2. מוסיפים את הטחינה הגולמית ואת גרידת הלימון ומערבלים במשך 2 - 3 דקות.

3. מעבירים את הבצק לקערה בינונית, עוטפים בניילון נצמד ומכניסים למקרר למשך חצי שעה.

4. מרפדים בנייר אפייה את התבנית. בעזרת הידיים יוצרים כדורים, אותם מניחים על גבי התבנית. לוחצים מעט על העוגיות על מנת לשטחן. מניחים במרכז כל עוגיה שקד.

5. מחממים את התנור לטמפרטורה של 160º. אופים את העוגיות במשך 10 - 12 דקות (עד שהן מזהיבות מעט).

6. מוציאים מהתנור, מקררים מעט וזורים אבקת סוכר.