הכמויות מיועדות להכנת 20 עוגיות.

רכיבים:

2 חלבונים
250 גרם (¼ 1 כוסות) סוכר

קורט מלח 150 גרם אגוזי מלך טבעיים, טחונים דק
150 גרם אגוזי מלך טבעיים, קצוצים דק
1 כף ריבת משמש, רצוי חלקה
גרד קליפת ¼ לימון
1 כפית תמצית וניל

לציפוי חלבי:
100 גרם שוקולד מריר איכותי
15 גרם חמאה

לציפוי פרווה:
100 גרם שוקולד מריר איכותי
1-2 כפות שמן קנולה/תירס

אופן ההכנה:

1. מחממים בסיר גדול מים. לוקחים קערת מתכת גדולה (שתכנת לסיר אך לא תגע במים). (שיטת המסה זו נקרא באן מארי).
2. בקערת המתכת טורפים ידנית את החלבונים, הסוכר וקורט המלח.

3. מוסיפים 150 גרם אגוזים טחונים וממשיכים לערבב במשך דקה.
4. מסירים מן האש, מעבירים למיקסר ומקציפים עם וו גיטרה במהירות בינונית כ-3 דקות.
5. מוסיפים 150 גרם אגוזים קצוצים דק, ריבת משמש, תמצית וניל וגרד קליפת לימון ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה.
6. מחממים תנור ל-175 מעלות ומכינים תבנית תנור גדולה מרופדת בנייר אפייה.
7. בעזרת כף רטובה, נוטלים כף מן העיסה ומניחים על גבי התבנית, במרווחים של ½ 2 ס"מ בין עוגיה לעוגיה, שכן הן מתפשטות לרוחב.
8. מכניסים לתנור ואופים במשך 14-12 דקות או עד להזהבה נאה. מוציאים ומצננים היטב.
9. ציפוי: ממיסים שוקולד וחמאה/שמן בבאן מארי, עד לקבלת נוזל חלק. טובלים עוגיות (מצוננות) עד למחציתן בציפוי ומניחים על גבי רשת או נייר אפייה לייבוש והתמצקות, למשך חצי שעה עד שעה.