



רכיבים:

200 גרם חמאה רכה

3/4 כוס סוכר

1 שקית סוכר וניל

1 שקית אבקת אפייה

3 ביצים

500 גרם קורנפלור

1 כוס קמח

ריבת חלב למילוי

100 גרם שבבי קוקס טחון לקישוט

אופן ההכנה:

1. מקיציפים במיקסר את הסוכר והחמאה עד שהתערובת תפוחה ואוורירית. מוסיפים את הביצים, את הסוכר וניל ואת האבקת אפיה וממשיכים לערבב עוד קצת עד שמתקבלת תערובת אחידה.
2. מנפים את הקורנפלור והקמח לקערה אחרת ומוסיפים בהדרגה לתערובת תוך כדי הקצפה, עד שנבלע ומתקבל בצק דביק.
3. אוספים את הבצק לכדור ומניחים על משטח מקומח. מרדדים את הבצק לעובי $\frac{3}{4}$ ס"מ בעזרת חותכן עגול או כוסית בקוטר כ-6 ס"מ קורצים עיגולים בבצק. מסדרים על תבנית מרופדת בנייר אפייה.
4. מחממים את התנור לחום 175 מעלות.
5. אופים כ-8 דקות עד שהעוגיות הן בצבע זהוב בהיר. מצננים בתבנית כ-5 דקות. משחרים מהתבנית בזהירות בעזרת תרבד, וממשיכים לצנן על רשת.
6. ממלאים כל זוג עוגיות בריבת חלב ומגלגלים את השוליים בקוקוס.