

רכיבים:

לבצק:

170 גרם חמאה

1 כוס אבקת סוכר

1 ביצה

2 כוסות גדושות קמח

½ כוס אגוזי לוז טחונים דק

לציפוי:

2 כפות חמאה

2 כפות שמנת מתוקה

1 כפית גדושה דבש

2 כפות גדושות סוכר

1 כף קמח

2 כפות תערובת פירות יבשים קצוצים

$\frac{3}{4}$  כוס שקדים פרוסים

**אופן ההכנה:**

1. מחברים למיקסר וו גיטרה ומערבלים את החמאה ואת אבקת הסוכר. מוסיפים את הביצה, הקמח ואת אגוזי הלזו. מערבלים עד לקבלת בצק אחיד.

2. עוטפים בניילון נצמד את הבצק ומשהים במקרר למשך 4 שעות.
3. מרדדים את הבצק על משטח מקומח לעובי של  $\frac{1}{2}$  ס"מ.
4. מרפדים בנייר אפיה את התבנית ומעבירים לתוכה את התערובת.
5. אופים בטמפרטורה של 175 מעלות עד להזהבה קלה. מוציאים ומקררים.
6. מבשלים בסיר את חומרי הציפוי (פרט לפירות היבשים ולשקדים).
7. לאחר הרתיחה, מוסיפים את הפירות היבשים ואת השקדים ומרתיחים שוב. מסירים מהאש ומקררים.
8. מורחים מהתערובת על הבצק האפוי ואופים פעם נוספת בטמפרטורה של 160 מעלות במשל 14 דקות, עד להזהבה.
9. מצננים, חותכים לריבועים או לצורת העוגיות הרצויה ושומרים בקירור.