

הכמויות מיועדות להכנת 45 עוגיות.

רכיבים:

2 כוסות שקדים מתוקים, קלופים

¼ כוס שקדים מרים, קלופים

2 כוסות סוכר

3-4 חלבוני ביצה

קמח לבן

אופן ההכנה:

1. קולים את השקדים במחבת יבשה ונקייה על מנת לייבשם. בינתיים מחממים תנור ל-150 מעלות.
2. מעבירים את השקדים למעבד מזון עם להב מתכת וטוחנים היטב בכמה פולסים. נזהרים שהשקדים לא יהפכו למחית.
3. בינתיים מקציפים את החלבונים עד שמתקבל קצף יציב. מוסיפים את הסוכר וממשיכים להקציף מעט.
4. מקפלים את השקדים הטוחנים לקצף החלבונים ומוסיפים מעט קמח, על מנת לייצב קצת את המסה.
5. יוצרים כדורים קלילים מהמסה ומסדרים אותם בתבנית אפייה שרופדה בנייר אפייה.
6. אופים בתנור במשך כ-10-15 דקות, עד שהעוגיות מזהיבות מעט. מצננים בתבנית ואחר כך מאחסנים בכלי אטום.