

רכיבים:

50 גר' חמאה

1 מילilitר שמן מתוקה 38%

1 כף סוכר

קליפה מגוררת מלימון אחד שלם

1 כפית תמצית וניל

2 כוסות קמח מצה עדין

100 גר' שקד'ם טחונים

2 חלבוניים

150 גר' שקד'ם פרוסים

**אופן ההכנה:**

1. מכיניםם לקערת המיקסר את החמאה, השמנת המתוקה והסוכר וumarbel'ym.
2. מטביכים את מהירות המיקסר ומוסיפים את הלימון, הוניל והקמץ וumarbel'ym היטב.
3. מוסיפים את השקדים הטחונים וumarbel'ym עד לקבלית כדור בצק.
4. מכיניםם את הבצק למקרר למשך שעה.
5. יוצרים מהבצק כדורים בקוטר של  $2\frac{1}{2}$  ס"מ.
6. לוקחים 2 קערות קטנות. באחת, טורפים את החלבוניים ובשנייה, שמים את השקדים הפרוסים.
7. טובלים את העוגיות בחלבוניים ואח"כ בשקדים ומניחים אותן על גבי נייר אפיה.
8. מחממים תנור לטמפרטורה של 180 מעלות ואופים כ-15 דקות עד שהעוגיות מתחלות להזהיב.

הערה:

אפשר לפזר על העוגיות מעט תמצית שקד'ם ומעט אבקת סוכר.