

צוגות שקד'ים חגיגית

המזכיק:

125 גרם חמאה רכה

חזי כוס סוכר

2 ביצים

1 סוכר וניל

שלושת רבעי כוס קמח תופח

אופן הכנה:

שימו את כל המזכיק בקערת המיקסה.

שפכו את המילית לתבנית אפיייה משומנת בקוטר 24.

אפו בחום בינוני - 180 מעלות כ - 20 דק' עד שהצ'ק מצהיב.

מזכיק לציפוי:

חזי כוס סוכר

3 כפות דבש

2 כפות חלב

75 גרם חמאה

200 גרם שקדים מולבנים פרוסים

השלו בסיר על אש נמוכה במשך כ-5 דקות תוך כדי ערבוב.

את תערובת השקדים שפכו על הצ'ק האפוי.

הניסו שוב לתנור ואפו עוד כ-20 דקות.

בתאבון