



**רכיבים:**

200 גרם חמאה רכה

כוס סוכר  $\frac{3}{4}$

1 שקית סוכר וניל

1 שקית אבקת אפייה

3 ביצים

500 גרם קורנפלואר

1 כוס קמח ריבת חלב

למילוי:

100 גרם שבבי קווקס טחון לקישוט

**אופן ההכנה:**

1. מקיים בסיס את הסוכר והחמאה עד שהתערובת תפוחה ואורירית. מוסיף את הביצים, את הסוכר וניל ואת האבקת אפיה וממשיכים לערבב עוד קצת עד שמתקבלת תערובת אחידה.

2. מנפים את הקוונפלור והקמה לקערה אחרת ומוסיפים בהדרגה לתערובת תור כד' הקצפה, עד שנבלע ומתקיים בזק דבוק.

3. אוספים את הבצק לכדור ומניחים על משטח מקומת. מרידדים את הבצק לעובי  $\frac{3}{4}$  ס"מ בעזרת חותבן עגול או כוסית בקוטר כ-6 ס"מ קורצים עיגולים בבצק. מסדרים על תבנית מרופדת בנייר אפיה.

4. מחממים את התנור לחום 175 מעלות.

5. אופים כ- 8 דקות עד שהעוגיות הן בצלב זהוב בהיר. מצננים בתבנית כ-5 דקות. משחררים מה התבנית בזרירות בעזרת תרביד, וממשיכים לצנן על רשת.

6. ממלאים כל זוג עוגיות בריבת חלב ומגלאגים את השולדים בקוקוס.