



רכיבים:

6 ביצים

1¼ כוסות סוכר

2 שקיות סוכר וניל

2 כוסות קמח

1 כפית אבקת אפיה

2 כוסות שקדים טחונים גס

אופן ההכנה:

1. לקערת המיקסר מוסיפים את הביצים והסוכר ומקציפים עד שמתקבל קצף בהיר.
2. מוסיפים את יתר הרכיבים עד שמתקבלת תערובת אחידה.
3. יוצקים את התערובת לתבנית אינגליש קייק ולאפות במשך כ - 30 דקות בחום בינוני (180°).
4. מכניסים למקפיא עד ליום שלמחרת.
5. מוציאים מהמקפיא, פורסים את העוגיות לעובי הרצוי ומכניסים שוב לתנור האפיה לחום בינוני (180°) למשך 30 דקות נוספות.

