



רכיבים:

200 גרם חמאה רכה

3/4 כוס סוכר

1 שקית סוכר וניל

1 שקית אבקת אפיה

3 ביצים

500 גרם קורנפלור

1 כוס קמח

ריבת חלב למילוי

100 גרם שבבי קווקס טחון ל קישוט

אופן ההכנה:

1. מקיציפים במקסר את הסוכר והחמאה עד שהתערובת תפוצה ואוורירית. מוסיפים את הביצים, את הסוכר ווניל ואת האבקת אפיה וממשיכים לערבב עוד קצת עד שמתקבלת תערובת אחידה.
2. מנפים את הקורנפלור והקמח לקערה אחרת ומוסיפים בהדרגה לתערובת תוך כדי הקצפה, עד שנבלע ומתקבל בזק דביך.
3. אוספים את הבצק לכדור ומניחים על משטח מקומח. מרידדים את הבצק לעובי $\frac{3}{4}$ ס"מ בעזרת חותך 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 דקוט עד שהעוגיות הן צבע זהוב בהיר. מצננים בתבנית כ-5 دقוט. משחררים מה התבנית בזרירות בעזרת תרבד, וממשיכים לצנן על רשת.
6. ממלאים כל זוג עוגיות בריבת חלב ומגלאגים את השוליים בקוקוס.