רכיבים:

כוס טחינה גולמית עדיפות למלאה
2/3 כוס סוכר חום
2 כפות דבש
כפית אבקת אפיה
2 ביצים
מעט גרידת לימון
קמצוץ גרידת אגוז מוסקט
קמצוץ מלח
קמצוץ קינמון
100 גר' - גרעיני דלעת, גרעיני חמנייה ושלל אגוזים, טחונים גס כולם במעבד מזון

אופן ההכנה:

1. מחממים מראש תנור לחום נמוך (150°).

2. מערבבים את כל הרכיבים.
3. בעזרת 2 כפיות, על תבנית עם נייר אפייה, יוצרים את העוגיות ברווח של סנטימטר וחצי אחת מהשנייה.
4. מכניסים לתנור למשך 30 דקות, או עד שהעוגיות משחימות.

5. להוציא את העוגיות רק לאחר שהן מתקררות.

המתכון מובא לכם באהבה מאתר " הכל דבש ."