



## רכיבים:

300 גר` מחמאה (לא חמאה)

4 שקיות סוכר וניל

4 כפות סוכר רגיל

350 גרם קמח תופח.

100 גר` שקדים טחונים

2 טיפות מי ורדים

גרידת תפוז

תמצית שקדים

אבקת סוכר + קינמון לבזיקה מעל

**אופן ההכנה:**

1. חולטים את השקדים במים רותחים עד שהם צפים, מסננים ומקלפים אותם.

2. מקציפים את המחמאה והסוכר. מוסיפים את התמציות והחומרים היבשים ולשים עד שהכל נספג ונוצרת עיסה אחידה.

3. מוסיפים את השקדים הטחונים. מניחים את הבצק לכשעה. יוצרים כדורים בגודל קטן ונועצים בכל כדור שקד חלוט.

4. מחממים תנור לחום 180 מעלות. מניחים את הכדורים על נייר אפיה בתבנית ומסדרים שורות עם רווחים סבירים שהעוגיות לא ידבקו זו לזו ואופים בתנור למשך 20 דקות לערך, בחום של 180 מעלות עד שמתחיל להזהיב קלות.

5. מכבים את התנור ומצננים את העוגיות. מפזרים אבקת סוכר או אבקת סוכר שמעורבבת עם קינמון.