רכיבים:

50 גר' חמאה

1 מכל שמנת מתוקה 38%

1 כף סוכר

קליפה מגוררת מלימון אחד שלם

1 כפית תמצית וניל

2 כוסות קמח מצה עדין

100 גר' שקדים טחונים

2 חלבונים

150 גר' שקדים פרוסים

אופן ההכנה:

1. מכניסים לקערת המיקסר את החמאה, השמנת המתוקה והסוכר ומערבלים.

2. מנמיכים את מהירות המיקסר ומוסיפים את הלימון, הוניל והקמח ומערבלים היטב.

3. מוסיפים את השקדים הטחונים ומערבלים עד לקבלת כדור בצק.

4. מכניסים את הבצק למקרר למשך שעה.

5. יוצרים מהבצק כדורים בקוטר של 2½ ס"מ.

6. לוקחים 2 קערות קטנות. באחת, טורפים את החלבונים ובשנייה, שמים את השקדים הפרוסים.

7. טובלים את העוגיות בחלבונים ואח"כ בשקדים ומניחים אותן על גבי נייר אפיה.

8. מחממים תנור לטמפרטורה של 180 מעלות ואופים כ-15 דקות עד שהעוגיות מתחילות להזהיב.

הערה:

אפשר לפזר על העוגיות מעט תמצית שקדים ומעט אבקת סוכר.