עוגיות חמאה מהירות

 ניקי ב

מצרכים:

150 ג' חמאה קרה

350 ג' קמח תופח

150 ג' סוכר (3/4 כוס)

2 חלמונים

1 – 2 כפות מים במידה וצריך

אם הבצק לא מתאחד.

אופן ההכנה:

לעבד את המצרכים לבצק, לרדד

לעלה גדול, לקרוץ צורות.

חום בינוני 180 מעלות, כמה דקות

או עד שהדפנות מזהיבות.

 בתאבון!

עוגיות חמאה מהירות

 ניקי ב

מצרכים:

150 ג' חמאה קרה

350 ג' קמח תופח

150 ג' סוכר (3/4 כוס)

2 חלמונים

1 – 2 כפות מים במידה וצריך

אם הבצק לא מתאחד.

אופן ההכנה:

לעבד את המצרכים לבצק, לרדד

לעלה גדול, לקרוץ צורות.

חום בינוני 180 מעלות, כמה דקות

או עד שהדפנות מזהיבות.

 בתאבון!

עוגיות חמאה מהירות

 ניקי ב

מצרכים:

150 ג' חמאה קרה

350 ג' קמח תופח

150 ג' סוכר (3/4 כוס)

2 חלמונים

1 – 2 כפות מים במידה וצריך

אם הבצק לא מתאחד.

אופן ההכנה:

לעבד את המצרכים לבצק, לרדד

לעלה גדול, לקרוץ צורות.

חום בינוני 180 מעלות, כמה דקות

או עד שהדפנות מזהיבות.

 בתאבון!

עוגיות חמאה מהירות

ניקי ב

מצרכים:

150 ג' חמאה קרה

350 ג' קמח תופח

150 ג' סוכר (3/4 כוס)

2 חלמונים

1 – 2 כפות מים במידה וצריך

אם הבצק לא מתאחד.

אופן ההכנה:

לעבד את המצרכים לבצק, לרדד

לעלה גדול, לקרוץ צורות.

חום בינוני 180 מעלות, כמה דקות

או עד שהדפנות מזהיבות.

 בתאבון!

 בצק משחק

מצרכים:

1 ק"ג קמח לבן

שליש כוס (ח"פ) שמן

מים פושרים

רבע כוס סוכר

צבע גואש (לא חובה)- לא מלכלך כשהבצק מוכן

אופן ההכנה:

מערבבים בקערה גדולה את הסוכר, השמן

ו-2 כוסות מים. במידה ורוצים בצק צבעוני

גם את צבע הגואש.

מערבבים טוב עד שהסוכר נמס והצבע

מתערבב במים.

מוסיפים את רוב הקמח (משאירים מעט

בצד). לשים טוב וממשיכים להוסיף מים

עד שהבצק נוח לעבודה אך לא דביק כלל

והצבע מעורבב בצורה אחידה בבצק.

לפני הגשה למשחק עדיף לקמח מעט את

משטח העבודה או את הידיים מהקמח

שנשאר.

 תהנו!

נשמר עד שבוע במקרר

 בצק משחק

מצרכים:

1 ק"ג קמח לבן

שליש כוס (ח"פ) שמן

מים פושרים

רבע כוס סוכר

צבע גואש (לא חובה)- לא מלכלך כשהבצק מוכן

אופן ההכנה:

מערבבים בקערה גדולה את הסוכר, השמן

ו-2 כוסות מים. במידה ורוצים בצק צבעוני

גם את צבע הגואש.

מערבבים טוב עד שהסוכר נמס והצבע

מתערבב במים.

מוסיפים את רוב הקמח (משאירים מעט

בצד). לשים טוב וממשיכים להוסיף מים

עד שהבצק נוח לעבודה אך לא דביק כלל

והצבע מעורבב בצורה אחידה בבצק.

לפני הגשה למשחק עדיף לקמח מעט את

משטח העבודה או את הידיים מהקמח

שנשאר.

 תהנו!

נשמר עד שבוע במקרר



 בצק משחק

מצרכים:

1 ק"ג קמח לבן

שליש כוס (ח"פ) שמן

מים פושרים

רבע כוס סוכר

צבע גואש (לא חובה)- לא מלכלך כשהבצק מוכן

אופן ההכנה:

מערבבים בקערה גדולה את הסוכר, השמן

ו-2 כוסות מים. במידה ורוצים בצק צבעוני

גם את צבע הגואש.

מערבבים טוב עד שהסוכר נמס והצבע

מתערבב במים.

מוסיפים את רוב הקמח (משאירים מעט

בצד). לשים טוב וממשיכים להוסיף מים

עד שהבצק נוח לעבודה אך לא דביק כלל

והצבע מעורבב בצורה אחידה בבצק.

לפני הגשה למשחק עדיף לקמח מעט את

משטח העבודה או את הידיים מהקמח

שנשאר.

 תהנו!

נשמר עד שבוע במקרר