עוגיות חמאה בצורות של חנוכה



⏱ 40 דקות | 🍽 כ־25 עוגיות

✋ מבוגר מכניס ומוציא מהתנור

מה צריך?

- ☐ 2 כוסות קמח
- ☐ חצי כוס אבקת סוכר
- ☐ קורצנים בצורת סביבון, כוכב וחנוכייה
- ☐ 200 גרם חמאה רכה
- ☐ ביצה אחת

איך מכינים?



מערבבים את כל החומרים בקערה עד שיוצא בצק רך.



מרדדים את הבצק עם מערוך על משטח עם קצת קמח.



לוחצים עם הקורצנים וחותכים צורות, ומניחים על תבנית.



מבוגר אופה 12 דקות ב־180 מעלות. מחכים שיתקררו – ומקשטים!

💡 **טיפ:** לקישוט: מערבבים אבקת סוכר עם כמה טיפות מים וצובעים בצבע מאכל כחול.