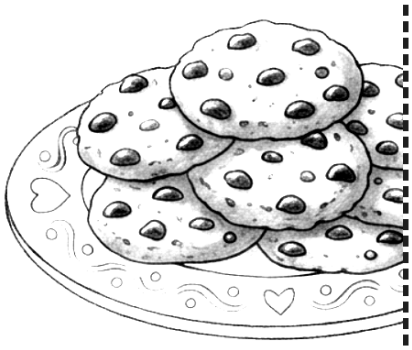
עוגיות פורים מבצק פריך

עם קישוט רויאל אייסינג - ליצנים, מסכות, כתרים ואותיות





מצרכים

- 2.5 כוסות קמח
- חבילת מחמאה
- 2 חלמונים
- כוס סוכר
- כף תמצית וניל
- גרידה מקליפה של לימון אחד

לקישוט: רויאל אייסינג לבן (אפשר מוכן) וצבעי מאכל

אופן ההכנה

1. מערבבים את כל החומרים לבצק אחיד, ומכניסים למקרר לחצי שעה.
2. מרדדים וקורצים צורות: ליצנים, מסכות, כתרים ואותיות.
3. רוצים עוגיות על מקל? נועצים שיפוד בעוגייה לפני האפייה.
4. אופים 15–20 דקות בתנור שחומם ל־160 מעלות.
5. מצננים לגמרי ומקשטים ברויאל אייסינג צבעוני.
6. למשלוח מנות: נועצים את השיפודים בקלקר עטוף בצלופן בתוך קופסה, וממלאים את התחתית בשוקולדים.

פורים שמח ומתוק!