מתכון לעוגיות חמאה אמריקאי – מצויין לקישוטי רויאל אייסינג

מצרכים:

240 גרם חמאה (עדיף ממעדניה)

4\3 2 כוסות קמח – PIVETTI 00 – כחול

1 ביצה

1 כוס סוכר

2\1 1 כפיות תמצית וניל טבעית

2\1 כפית מלח

אופן הכנה:

להקציף את החמאה למשחה, להוסיף בהדרגה את הסוכר, והקמח (עדיף מנופה), לאחר מכן להוסיף את הביצה, הוניל והמלח. יש לעבוד עם וו לישה K

מעבירים את תערובת לניילון נצמד ומעבירים למקרר לשעתיים.

מחממים תנור ל-180 מעלות, קורצים צורות ומכניסים לתנור למשך 10 דק' – עד להשחמה עליונה.

מחכים שהעוגיות מעט התקררו – למי שיש להעביר לרשת צינון.

אחרי התקררות ניתן לקשט ברויאל אייסינג.