

עוגיות מנדלברויט

צנצנת עוגיות מנדלברויט תמיד הייתה בבית. זו עוגייה המשתייכת למטבח האשכנזי המזרח אירופאי. שם העוגה ביידיש הוא הלחם בסיסים, פירוש המילה ברוט הוא לחם ופירוש המילה מנדל הוא שקד מצוי, שכן המרכיב העיקרי בעוגייה הוא שקדים. מאוד מזכיר את העוגיות האיטלקיות רק שכאן העוגיות מעט עבות יותר. מתכון קל וטעים. נהדר לצד קפה או תה.

מצרכים:

2 כוסות קמח

100 גרם מרגרינה/חמאה/ממרח שמן זית

1 שקית אבקת אפיה

2-3 ביצים גדולות

1/4 כפית מלח

כוס סוכר (אני משתמשת בחום)

כפית תמצית וניל

קליפת לימון מגוררת

תוספות:

1/4 כוס צימוקים

1/4 שקדים גרוסים

כל התוספות - צימוקים בוטנים.

אופן ההכנה:

לשים את כל החומרים לבצק (אם יבש מדי, להוסיף מעט מים).

צרים גלילים דקים וארוכים (תופח באפיה) ומקפיאים למספר דקות (זה תורם רבות).

אופים בתנור על חום בינוני כ-150 עד שמזהיב.

מוציאים מהתנור, חותכים כל גליל לפרוסות דקות ומשכיבים אותן. מכניסים לתנור לאפיה

נוספת עד שמזהיב, הופכים צד ואופים עוד דקה.

מקררים ושומרים בכלי אטום עד שבוע (לא לדאוג, יטרפו הרבה לפני כן)