

עוגיות סנדוויץ'

מטרת הפעילות: הילדים יהנו ויכינו בעצמם עוגיות

מצרכים:

לעוגיות:

- 200 גרם מחמאה
- 1.5 כוס סוכר
- 2 ביצים
- 2 כפיות תמצית וניל
- כפית אבקת אפייה
- כפית סודה לשתייה
- כפית מלח (כן!)
- שני שלישי כוס קקאו רגיל
- 2 וחצי כוסות קמח

למילוי:

- 100גרם מחמאה
- כוס וחצי אבקת סוכר
- 2 כפיות תמצית וניל



אופן ההכנה:

1. מכניסים שמן, סוכר, קמח, קקאו, מלח, סודה לשתייה ואבקת אפייה, ומערבבים יחד עד שמתקבלת תערובת פיזורית.
2. מוסיפים פנימה את תמצית הוניל והביצה וממשיכים לעבד רק עד שמתחיל להיווצר בצק.
4. מכינים זוגות של צורות מהבצק ומניחים בצורה מרווחת על נייר האפייה.
5. אופים את העוגיות כ-7-9 דקות בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות. מחכים קצת שהעוגיות יתקררו.
6. בזמן שהעוגיות בתנור מכינים את המילוי.
7. בקערת מיקסר מניחים יחד מרגרינה, אבקת סוכר ווניל, ומתחילים (במהירות נמוכה, כדי שאבקת הסוכר לא תתעופף) לעבד יחד. ברגע שאבקת הסוכר נספגה כולה בחמאה, אפשר להגביר מהירות, ולעבד יחד עד שנוצר קרם במרקם כמעט-בצקי.
8. מרכיבים את העוגיות – מורחים את הקרם על העוגיה וסוגרים עם עוד עוגיה.