

אביב האיץ, פסח בא!

הימים שבין פורים לפסח הם בוודאי המתגרים ביותר בשנה. את הניקיונות ומשימות הפסח עוד איכשהו אפשר לתכנן, אבל את משימת חיסול משלוחי המנות עוד לא מצאתי דרך טובה להנדס. עיקר הבעיה היא עם ה"מחביאים", אותם זאטוטים ששומרים על ממתקיהם מכל משמר ומוצאים מקומות מסתור מקוריים להחביא את האוצרות המתוקים. וכבר קרה שבזמן ניקוי מגירות הארון, נמצאו ופלים וסוכריות מציצים מבין זוגות הגרביים... כך, לקראת כל פסח אני מרגישה כמו "גשש בלש" במשימה עיקשת למצוא את המטמונים עוד לפני בדיקת חמץ. ואז, בשבוע לפני פסח, מצבורי ופלים, עוגיות ובייגלה שעוד נותרו (ובכמויות) מוצאים את דרכם לפארק הקרוב, במטרה לכבד את כל השובבים שהורחקו מן הבית, עת אימותיהם שוקדות על קרצוף הבית לחג הקרב.

ואם גם אתם קיבלתם השנה מטבעות שוקולד במשלוחי המנות, הנה דרך נחמדה לחיסולם.

עוגיות ממולאת מטבעות

מה צריך?

100 גרם חמאה / מחמאה

1/2 כוס סוכר לבן

1/3 כוס סוכר חום

1/2 כוס חמאת בטנים איכותית

חלקה

(למי שלא אוהב אפשר להחליף

בממרח שוקולד או נוטלה)

1 כפית תמצית וניל

1 ביצה

1 כוס קמח

1 כפית סודה לשתייה

1/4 כפית מלח

למילוי:

מטבעות שוקולד קטנים

1/4 כוס חמאת בטנים

מה עושים?

מקלפים את ציפוי האלומיניום מהמטבעות.

מדביקים כל 2 מטבעות בעזרת 1/4 כפית חמאת בטנים (כמו

סנדוויץ'). מניחים בצד.

מערבלים חמאה, סוכר לבן וחום עד לקבלת קרם חלק.

מוסיפים חמאת בוטנים או ממרח אחר ומערבלים. מוסיפים

וניל וביצה ומערבבים עד שהעיסה חלקה. מוסיפים קמח, סודה

ומלח ומאחדים רק עד שנוצר בצק רך.

יוצרים מהבצק כדורים, מניחים בתבנית שטוחה ואופים 15 דקות.

העוגיות צריכות להיות יציבות בקצוות ורכות במרכז. מוצאים

מהתנור ובזריזות נועצים את המטבעות במרכז כל עוגיה. מניחים

לקירור ומגישים בשמחה

לכל מי שחפצים ביקרם.

עבודה נעימה,

חביבה מור.

