

שלג על עירי

הדי הסופה הגדולה משבוע שעבר טרם שכנו, והנזקים שהותירה אחריה הסערה עדיין לא תוקנו במלואם. אלפי אנשים סבלו מאוד מסופת הקור שפקדה את הארץ ואנו מודים לה' שאצלנו זה הסתכם בסופשבוע ללא חשמל וארוחת ליל שבת לאור נרות עם סוודרים. אך לצד הנזק, כל מי שלא התאפק ונסע לתפוס קצת שלג (כמונו, כמובן) וראה את פסגות הרי יהודה וירושלים המושלגות ואת עיר הבירה עוטפת בכפור צחור, לא יכול היה להתעלם מיופיו של הלבן-לבן הזה.

אז גם אנחנו נכנענו ונסענו לשחק בשלג, לזרוק כדורים קפואים זה על זה ולבנות איש שלג עם עיניים מאבנים ואף של גזר. אחרי שעה של גילגולים בשלג, בנייה של איגלו מאולתר וסדרת התמונות ההכרחית (כי צריך הוכחות מוצקות שהיינו בשלג), הקור הכריע ונאספנו כולנו חזרה למכונת למזגן המחמם ולמרק הטעים שמחכה לנו בבית.

מה שבטוח את הסערה של תשע"ד אף אחד לא ישכח ויהיו לכולנו הרבה סיפורי נוסטלגיה לנכדים...

וכדי שהשלג ישאיר לנו קצת טעם טוב, יש לנו הפעם עוגיות במראה מושלג.

עוגיות מושלגות

מה צריך? (ל-24 עוגיות)

230 ג' חמאה / מחמאה רכה

1 1/3 כוס סוכר

ביצה גודל L

2 כפיות תמצית וניל

3 כוסות קמח

2 כפיות אבקת אפיה

כפית קינמון

1/2 כפית מלח

לקישוט: 200 ג' שוקולד מריר,

סוכריות מזרה/שלג לבנות

מה עושים?

חותכים חמאה לקוביות ומערבלים. מוסיפים סוכר ומערבלים עד שנוצר קרם חלק. מוסיפים ביצה ווניל ומערבלים היטב. מוסיפים כוס קמח ומערבבים עד לאיחוד. מוסיפים עוד כוס קמח ומערבבים. מוסיפים כוס קמח אחרונה, אבקת אפיה, קינמון ומלח. מערבלים עד שנוצר בצק אחיד.

איך עושים?

יוצרים מהבצק קונוסים ומניחים בתבנית. אופים 10-12 דקות עד שתחתית העוגיות מזהיבה. מוציאים מהתנור ומצננים. ממסים את השוקולד בקערית עמוקה. טובלים את העוגיות בשוקולד ומפזרים מעל סוכריות. מכניסים למקרר למס' דקות להתייצבות.

**חורף נעים וחמים,
חביבה מור.**

