**עוגיות פיצוחים**

12 עוגיות

לעוגיות:  
100 גרם שקדים מולבנים פרוסים  
50 גרם גרעינים (אפשר לשלב גרעיני דלעת וגרעיני חמניות)  
50 גרם שומשום או קוקוס  
קורט מלח  
30 גרם (3 כפות) סוכר  
1 חלבון מביצה בגודל L

**אופן ההכנה:**

1. מחממים תנור ל-180 מעלות.
2. בקערה מערבבים שקדים, גרעינים, שומשום, מלח וסוכר לתערובת אחידה.
3. מוסיפים את החלבון ומערבבים בכף עד שהכל מצופה בשכבה דקיקה של חלבון וסוכר.
4. בעזרת 2 כפיות יוצרים תלוליות קטנות על גבי תבנית עם נייר אפייה.
5. אופים במשך 10-15 דקות או עד הזהבה יפה.
6. מצננים לחלוטין ומגישים.

**הערות, הארות ותוספות:**

* העוגיות נשמרות בצנצנת אטומה עד שבוע.
* במקום שקדים פרוסים אפשר להשתמש בכל סוג של אגוזים אחרים שאוהבים. כמובן שחשוב לקצוץ את האגוזים ולא להשתמש בהם שלמים.
* חשוב לא לותר על המלח משום שהוא מאזן את המתיקות ומדגיש את הטעמים.
* במקום סוכר לבן אפשר להשתמש בסוכר דמררה. סוכר חום כהה, דבש או מייפל לא יתאימו.
* אם רוצים, אפשר להעשיר את העוגיות על ידי הוספה של קינמון טחון, אבקת קפה נמס, קליפת לימון או תפוז או כל תבלין אחר שאוהבים. הטעם כמובן ישתנה בהתאם.