

עוגיות תמרים נמסות בפה



רכיבים

- גרם מרגרינה
- כוס מיץ
- 1/2 2/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- חבילה ממרח תמרים
- לפי הטעם אבקת סוכר

הכנה

1. ממיסים את המרגרינה (אפשר במיקרוגל).
2. שמים בקערה את המרגרינה, מיץ התפוזים והקמח התופח, ולשים עד שמתקבל בצק נוח לעבודה (במידת הצורך מוסיפים מעט קמח). הבצק עדין מאוד.
3. חותכים את הבצק לשני כדורים.
4. מקמחים משטח העבודה, מרדדים בצק, ומורחים בממרח התמרים (שכבה דקה), מגלגלים לרולדה ומותחים אותה.
5. חותכים את הרולדה עם סכין חדה לפרוסות דקות, ומניחים על נייר אפייה.
6. מעבירים לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות, עד שהעוגיות מתחילות להשחים.
7. ממתינים שהרולדות יתקררו, ובזקים עליהן אבקת סוכר. בתיאבון!

45 דקות

15 servings 15