

עוגיות תמרים מדהימות
בהכנה מהירה



רכיבים

- כוסות קמח לבן
- ביצה
- חבילה מרגרינה מומסת
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- כפית תמצית וניל
- שקית אבקת אפייה
- צנצנת תמר
- כפיות קינמון טחון
- 1/2 2/1 כוס אגוזים טחונים

הכנה

1. מערבבים היטב את כל החומרים, חוץ מהתמרים, האגוזים והקינמון, עד שנוצר בצק.
2. בקערה נפרדת מערבבים את ממרח התמרים, הקינמון והאגוזים. שופכים מעט מים רותחים, כדי שיהיה קל לערבב, והתערובת תהיה רכה למריחה.
3. מחלקים את הבצק לשלושה חלקים ומשטחים כל חלק.
4. מורחים תערובת תמרים ומגלגלים לרולדה. פורסים אבל לא עד הסוף (משאירים את הרולדה עדיין מחוברת).
5. אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות עד שמזהיב.
6. מוציאים ומקררים. חותכים את העוגיות רק לאחר קירור.
7. לקישוט מפזרים מעט אבקת סוכר.

60 דקות 🕒

12 servings 12 🍴