

עוגיות תמרים וקוקוס



רכיבים

- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- שקיות אבקת אפיייה
- כפות סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוס מיץ
- חבילות מרגרינה
- צנצנת תמר
- שקית קוקוס טחון
- 1/2 2/1 כוס אגוזי מלך קצוצים

הכנה

1. ללוש את כל החומרים לבצק אחיד, להניח במקרר ל 60 דקות.
2. לחלק לכדורים, לרדד לעלה דק - למרוח ממרח תמרים, לפזר קוקוס ואגוזי מלך קצוצים ולגלגל לרולדה.
3. לפרוס את הרולדות לעוגיות (לא עד הסוף) לפני האפיה.
4. בתנור שחומם מראש לחום בינוני, לאופת במשך כ 30 דקות.
5. לצנן ולפזר אבקת סוכר.

100 דקות

12 servings 12