

## מערוך תמרים



### רכיבים

- כוס שמן קנולה
- גרם מרגרינה רכה
- כוס מים
- שקית אבקת אפיייה
- שקית סוכר וניל
- גרם קמח לבן
- טיפות מי ורדים (מי זהר)
- חבילה ממרח תמרים
- כף שמן קנולה
- כפית קינמון טחון
- 1/4 4/1 כפית ציפורן
- כפות אבקת סוכר

### הכנה

1. לערבב את חומרי הבצק וללוש היטב לבצק אחיד ורך (אפשר במעבד מזון).
2. לחלק את הבצק ל-4 חתיכות, כל חתיכה לרדד לעלה דק.
3. לערבב את כל חומרי המלית לתערובת אחידה.
4. למרוח מהמלית על כל עלה בצק ולגלגל לרולדה הדוקה.
5. בעזרת סכין משוננת לחתוך לעוגיות קטנות ומאורכות.
6. מסדרים בתבנית אפיה ואופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות כ-20 דקות.
7. זורים אבקת סוכר.

65 דקות

10 servings 10