

עוגיות קוואקר וקינמון



רכיבים

- כוסות קוואקר
- גרם סוכר חום
- גרם קמח חיטה מלא
- כוס סובין חיטה
- גרם מרגרינה, רגילה, קשה, סויה (מוקשה)
- כפות קינמון טחון
- כפיות משפר אפייה
- כוס מים פושרים

הכנה

1. מרככים את המרגרינה במיקרוגל (שתהיה מעט נוזלית).
2. מערבבים את כל החומרים היבשים בקערה גדולה.
3. מוסיפים אותם למרגרינה ומערבבים היטב ואחר כך מוסיפים את המים הפושרים.
4. בעזרת כף יוצרים עוגיות ומניחים בתבנית שרופדה בנייר אפיה.
5. אופים בתנור בחום של 190 מעלות כ- 15 דקות (עד לייבוש).

25 דקות

8 servings 8