

## עוגיות מרשמלו וקורנפלקס



### רכיבים

- 3/4 4/3 כוסות סוכר לבן
- גרם חמאה
- ביצה
- כפית תמצית וניל
- כפית גרידת לימון מגוררת
- 3/4 4/3 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כפית סודה לשתייה
- כפית מלח
- 3/4 4/3 כוס קוואקר
- 1/2 2/1 כוסות קורנפלקס
- 1/2 2/1 כוס שוקולד צ'יפס
- מרשמלו קצוצים

### הכנה

1. מקציפים את הסוכר והחמאה עד שהחמאה מקבלת צבע לבן בהיר.
2. מוסיפים לתערובת את הביצים, תמצית הוניל וקליפת הלימון המגוררת ומערבבים.
3. מוסיפים לתערובת את הקמח, הסודה לשתייה והמלח ומערבבים במהירות נמוכה.
4. מוסיפים לתערובת את הקוואקר, הקורנפלקס והשוקולד צ'יפס ומערבבים עד שהם נטמעים בתערובת.
5. מוסיפים לתערובת את המרשמלו, מערבבים ויוצרים עוגיות.
6. מניחים את העוגיות על נייר אפייה במרווחים של 3 ס"מ זו מזו ואופים בתנור שחומם מראש ל-170 מעלות במשך כ-9 דקות.

30 דקות

15 servings 15