



## רכיבים

- קילוגרם קמח תופח אסם 1 ק"ג
- חבילות מרגרינה
- כפות סוכר לבן
- סוכר וניל
- כוס מים
- כפית מי ורדים
- גרם אגוזים קצוצים
- כפות מי ורדים
- כף קינמון טחון
- כוס סוכר לבן

## הכנה

1. לפני ההכנה מוציאים כוס מכמות הקמח ומוסיפים במקום כוס סולת.
2. מערבבים את הכל לבצק אחיד, יוצרים עיגולים, פותחים אותם וממלאים במה שרוצים.
3. אופים בחום של 150 מעלות עד שהבצק מזהיב.
4. לאחר שהעוגיות התקררו מפזרים אבקת סוכר.
5. ניתן להחליף את המים במיץ תפוזים ואפשר להוריד מכמות המרגרינה לשתי חבילות.
6. את החומרים למלית כדאי להכין לפני שהבצק מוכן, כדי שהחומרים יספגו את מי הורדים.
7. אפשר גם ללא מילוי. \*ניתן להמיר את האגוזים בשקדים באותה הכמות, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

90 דקות ⌚

50 servings 50 ⊕