

רכיבים:

600 גרם מרגרינה מרוככת
3 כוסות אבקת סוכר (400 גרם)
10 גרם סוכר וניל
1 ביצה
1 כף שמן
1 ק"ג קמח

אופן ההכנה:

1. שמים את המרגרינה בקערה רחבה ומוספים אבקת סוכר, חלמון ביצה, סוכר וניל ושמן.
2. מערבבים במערבל במשך 5-7 דקות.
3. מוספים את הקמח בהדרגה ומערבלים במשך 10 דקות נוספים.
4. לשים היטב, מחלקים את הבצק ל-14 חלקים וצרים מכל חלק כדור.
5. משטחים מעט כל כדור לצורת עגול וחוצים כל עיגול בסכין משוננת.
6. מסדרים את חצאי העיגולים בתבנית משוננת ואופים במשך כ-30 דקות בתנור שחומם מראש לחום בינוני.
7. מצננים ובוזקים אבקת סוכר על העוגיות