

רכיבים:

3 כפות טחינה גולמית

3 שקיות סוכר וניל

1 כוס סוכר

200 גרם מרגרינה מומסת

1½ כוסות אבקת סוכר

2½ כוסות קמח

½ כפית קינמון

שקדים ואבקת סוכר לקישוט

אופן ההכנה:

1. מערבבים יחד את הטחינה, סוכר הווניל, הקינמון והמרגרינה המומסת.
2. מוסיפים בהדרגה את הקמח ולשים עד שמתקבל בצק אחיד, חלק וגמיש.
3. קורצים מהבצק עיגולים, במרכזו של כל עיגול עושים בעזרת האצבע חור ומכניסים לתוכו שקד.
4. מחממים תנור לחום בינוני של 180 מעלות ואופים עד להזהבה.
5. לאחר שהעוגיות מתקררות מפזרים מעליהן מעט אבקת סוכר.