

רכיבים:

מרגרינה מרוככת

600 גרם אבקת סוכר

3 כוסות (400 גרם) סוכר וניל

ביצה

1 כף שמן

אופן ההכנה:

1. שמים את המרגרינה בקערה רחבה ומוספים אבקת סוכר, חלמון ביצה, סוכר וניל ושמן.

2. מכניסים למערבל ומערבלים 5-7 דקות. מוסיפים בהדרגה את הקמח ומערבלים 10 דקות נוספות.

3. מחלקים ל 14 חלקים וצרים מכל חלק כדור. משטחים כל כדור לעיגול וחוצים אותו בעזרת סכין משוננת.

4. מסדרים את החצאים בתבנית ואופים בחום בינוני במשך 30 דקות.

5. מוציאים מהתנור, מצננים ובוזקים מעל אבקת סוכר.