

הכמויות מיועדות להכנת 40 עוגיות.

### רכיבים:

1 ביצה בגודל XL  
4 כפות סוכר  
3 כפות שמן צמחי (קנולה, תירס)  
250 גרם שומשום

### אופן ההכנה:

1. מחממים תנור ל-160 מעלות ומכינים תבנית תנור מרופדת בנייר אפייה.
2. טורפים ביצה וסוכר בקערה.
3. מוסיפים את השמן והשומשום ומערבבים בעזרת כף.
4. בעזרת כפית, נוטלים מן העיסה (כמות של כפית גדושה) ומניחים על גבי נייר האפייה. הצורה איננה חשובה.
5. אופים במשך 25 דקות או עד להזהבה נאה. מוציאים ומצננים.