

## עוגיות מרוקאיות ללא ביצים.

### רכיבים:

6 כוסות + 2 כפות קמח

2 גרם אבקת אפיה

200 גרם מרגרינה, מומסת

1 כוס שמן קנולה

2 שקיות סוכר וניל

2 כוס סוכר

1 כוס מיץ תפוזים

½ כוס קוקוס

½ כוס שומשום

### אופן ההכנה:

1. מוסיפים את כל הרכיבים לקערה גדולה ומערבבים בעזרת הידיים במשך דקה (עד שמתקבל בצק אחיד).
2. משהים בצד למשך רבע שעה (על מנת שינשום).
3. מחממים את התנור לטמפרטורה של 180 מעלות.
4. במידה ויש ברשותכם מטחנה עם להב עיצוב עודיות, מכניסים את הבצק למטחנה ויוצרים עוגיות מוארכות כ 10 ס"מ. במידה ואין ברשותכם, ניתן לרדד ולחתוך בעזרת סכין עוגיות ארוכות באורך של 10 ס"מ כ"א.
5. מרפדים תבנית אפיה ומניחים על גביה את העוגיות במרווחים קלים.
6. מכניסים לתנור למשך 20 דקות (עד שהעוגיות מזהיבות).

