רכיבים:

240 גרם חמאה
¾ כוס סוכר חום
2 כפיות תמצית וניל
2 כוסות קמח רגיל, מנופה
1 כוס שיבולת שועל

אופן ההכנה:

1. לקערת המיקסר מוסיפים את החמאה, הסוכר ותמצית וניל ומקציפים לתערובת חלקה.

2. מוסיפים בהדרגה קמח ושיבולת שועל ומערבלים לאט עד שמתקבל בצק.

3. עוטפים את הבצק בניילון נצמד ומכניסים למקרר למשך חצי שעה.

4. מקמחים את משטח העבודה ומרדדים את הבצק לעלה בעובי של 5 מ"מ.

5. חותכים לעיגולים או לכל צורה אחרת.

6. מרפדים את התבנית בנייר אפייה ומניחים את חתיכות הבצק. מנקבים במזלג.

7. אופים בטמפרטורה של 160º במשך 15 - 20 דקות. (עד שהעוגיות מזהיבות).