



רכיבים:

1 ק"ג קמח

2 כפות שמרים יבשים

½ חבילת מרגרינה

1 כוס שמן

1 כף גדושה של מלח

1½ כוסות מים פושרים

אופן ההכנה:

1. מוסיפים את הרכיבים לקערת המיקסר ובעזרת וו לישה מערבלים עד לקבלת תערובת אחידה וגמישה.

2. צרים מהבצק שנוצר כדורים וכל כדור מגלגלים לצורת נקניק.

3. סוגרים את קצוות הנקניק, מורחים בביצה ומפזרים מעל מעט סומסום.

4. מסדרים את העוגיות על נייר אפיה ומכניסים לתנור שחומם מראש לחום בינוני (180°) עד להזהבה.

* ניתן לעטר בסומסום שחור, קצח.