

רכיבים:

- 2/2 כוסות קמח ריל
- 1 כף אבקת אפייה
- 1 כפית תמצית וניל
- ½ כפית מלח
- 200 ג' חמאה (אפשרי גם מלוחה)
- 1 כוס סוכר חום
- ¼ כוס סוכר לבן
- 2 ביצים גודלוות

אופן ההכנה:

1. לרכך את החמאה ולעבד אותה במיקסר או מעבד מזון עם שני סוגי הסוכר.
2. להוסיף תמצית וניל וביצים ואחריהם את אבקת האפייה והקמח.
3. להניח במקרר לפחות חצי שעה, ניתן גם מספר ימים.
4. לחמם תנור ל-180 מעלות ולהכין תבנית מרופדת בניר אפייה.
5. לפני שימוש לתנור להוסיף לבצק את התוספת שנבחרה ללוש היבט.
6. להניח על התבנית כפות גודשות מהבצק ולהכניס לתנור.
7. לאפות כ-20 דקות עד להזהבה.
8. להוציא מהタンור ולקרר מעט לפני ההגשה.

הערה: ניתן להוסיף להרכב שתי כוסות של תוספות כדי הדמיין הטובה עליכם (צימוקים, אגוזים, שקד'ים, סוכריות, קוקולד-צ'יפס, פירות יבשים ועוד...).