

**רכיבים:**

1 כוס קמח שיבולת שועל מלא

1 כוס שקדים טחונים

½ חבילת מרגרינה בטעם חמאה

5 כפות סוכר חום

1 כפית תמצית וניל

לציפוי:

½ כפית קינמון

2 כפות סוכר לבן

אופן ההכנה:

1. מחממים מראש את התנור לטמפרטורה של 160 מעלות.

2. בקערה בינונית מקציפים את המרגרינה, סוכר החום וסוכר הוניל, עד שמתקבלת תערובת אחידה ואוורירית.

3. מוסיפים לתערובת את קמח שיבולת השועל ואת השקדים הטחונים ומערבבים היטב עד שמתקבלת תערובת אחידה.

4. צרים מהתערובת עוגיות. מניחים נייר אפיה על גבי תבנית האפיה ואופים במשך 30-35 דקות.

5. בזמן האפיה, מערבבים ביחד את חומרי הציפוי וכשהעוגיות מוכנות וחמות, טובלים אותן בתערובת הציפוי.