



רכיבים:

200 גרם מרגרינה – בטמפרטורת חדר

1 כוס סוכר

3 ביצים

4 כפות קקאו גדושות

100 גרם שקדים קצוצים

4 מצות מפוררות לפירורים

אופן ההכנה:

1. מפרידים את החלמונים מן החלבונים.

2. בקערה בינונית מקציפים החלבונים עם הסוכר ומשהים בצד.

3. בקערה בינונית אחרת טורפים את החלמונים עם המרגרינה.

4. ממזגים את התערובות משתי הקערות ומערבבים בעדינות.

5. מוסיפים 2 כפות מאבקת הקקאו. (את היתר משאירים לציפוי הכדורים).

6. מוסיפים את השקדים ופירורי המצה.

7. צרים כדורים בידיים (רטובות מעט), מגלגלים באבקת קקאו ומניחים בכוסות נייר.