***מתכון לעוגיות תמרים – בצק פריך של אליס***

***מצרכים:***

***3/4 קילו קמח***

***2 שקיות אבקת אפייה***

***2 שקיות סוכר וניל***

***1 מרגרינה***

***1 כוס שמן (כוס חד פעמית לשתייה קרה)***

***1 כוס מים***

***ללא סוכר.***

***אופן ההכנה:***

***לנפות את הקמח***

***לערבב את כל המצרכים ביחד (בלי המים) וללוש. אחרי הלישה להוסיף כוס מים.***

***לחלק בערך לחמישה עד שישה חלקים.***

***וכל חלק מהבצק לרדד עם מערוך , ( לא דק מידיי) , למרוח בממרח תמרים.***

***לגלגל ליחידה אחת ולחתוך ל- 10 חלקים בערך.***

***להכניס לתנור ל- 180 מעלות , למשך זמן של חצי שעה מקסימום***

***לפזר אבקת סוכר.***

**בתיאבון!**