בס"ד



**מתכון לעוגת קישואים!**

חממי את התנור ל1700.

גרדי במגרדת דקה קישואים, בכמות של 2 כוסות.

11/2 כוס סוכר ערבבי יחד

3 ביצים

2/3 שמן להוסיף לסוכר ולביצים

3 כפיות תמצית וניל

3 כוסות קמח

1 כפית מלח

1 כפית סודה לשתיה ערבבי יחד

1 אבקת אפיה

2 כפיות גדושות של קינמון

הוסיפי את היבש על הרטוב והוסיפי את הקישואים

אפי במשך 35 דק' לערך (עד שקיסם הננעץ יוצא יבש)

לשובע....

בס"ד

**מתכון לעוגות פריכות וטעימות!**

21/4 כוסות קמח

1 כף סוכר

1/4 שמן

1/4 כוס מיץ תפוזים

3 כפיות תמצית וניל

1 אבקת אפיה

100 גר' מרגרינה (+מלח)

ערבבי את היבש בנפרד והוסיפי על הרטוב

עררבי עד לקבלת בצק רק למגע (עטפי במעט בשמן)

חלקי לארבע, מכל חלק צרי מלבן

מרחי ממרח תמרים או שוקולד

 וגלגלי מהחלק הרחב. (לא הרבה גלגולים)

ציירי פסים אלכסוניים של 1/2 ס"מ אפי 20 דק'

חתכי עד סוף הפס ואפי עוד 10 דק'.

בהנאה!