

בצק פריך בסיסי למגוון עוגיות

רכיבים

- 1 קילוגרם קמח לבן
- 2 חבילות מרגרינה
- 4 ביצה
- 2 כוסות סוכר לבן
- 2 כפות סוכר וניל
- 2 שקיות אבקת אפייה

הכנה

1. לערבב את כל החומרים לבצק אחיד ולחלק לקרר כשעה במקרר.* הערות לעוגיות מכונה = להוסיף 200-גרם שומשום לעוגיות שבלול ב-2 צבעים = לבצק החום שמים 1\2-כוס קקאו במקום 1\2 כוס קמח. לעוגיות שוקולד ציפס = מוסיפים פיפוצי שוקולד. לעוגיות סהרוני קוקוס = שמים 1-כוס קוקוס במקום 1\2 כוס קמח. כשהעוגיות מתקררות מפזרים אבקת סוכר או ממיסים שוקולד לבישול וטובלים בקצוות.

⌚ 10 דקות

⊕ 6 מנות