

מגולגלות תמרים



זמן הכנה: 10 דקות | זמן בישול/אפייה: 30-35 דקות | מס' מנות: 18-20 עוגיות תמרים | סוג: פרווה

רכיבים

2 כוסות (280 ג') קמח לבן

חצי כפית **שטוחה** אבקת אפיה

שקית (10 ג') סוכר וניל

חצי כוס (120 מ"ל) שמן קנולה

שליש כוס (80 מ"ל) מים חמים (לא רותחים)

למילוי: 4 כפות גדושות ממרח תמרים, חצי כפית אבקת קינמון, שלישי כוס אגוזים טחונים, רבע כוס קוקוס טחון (לא חובה)

אופן ההכנה

-מחממים תנור מראש ל-175 מעלות ומרפדים את תבנית התנור בנייר אפיה.

-מערבבים בקערה את כל החומרים לפי הסדר הרשום עד לקבלת בצק אחיד ונוח לעבודה.

-מרדדים את הבצק על נייר אפיה למרובע בעובי כעד חצי ס"מ. מורחים ממרח תמרים ומפזרים אבקת קינמון, אגוזים וקוקוס.

-מגלגלים את הבצק בעדינות לרולדה וחותכים את הרולדה לפרוסות בעובי כ-1.5 ס"מ (אם הבצק רך מידי לחיתוך אפשר להכניס את הרולדה למקפיא למשך כרבע שעה לפני שחותכים).

-מסדרים את העוגיות במרווחים קלים על נייר אפיה ומכניסים לתנור החם. אופים במשך 30-35 דקות עד להזהבה קלה.

-מוצאים מהתנור ומניחים לעוגיות להתקרר לטמפ' החדר.

