

אוזני המן למשלוח מנות

החומרים:

200 גרם מרגרינה (1 חבילה)



1 ביצה



1 כוס סוכר



3 כוסות קמח



$\frac{1}{3}$ שקית אבקת אפיה

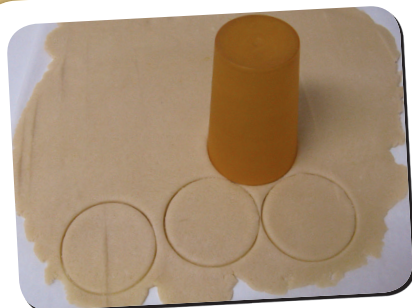


2 שקיות סוכר וניל



אבקת סוכר - לבחירה





4 בעזרת כוס, קרצו
ציגולים מן הבצק
המרודד.



3 רדדו את הבצק על
משטח מקומח, לעלה
בצובי של כחצי סנטימטר.



2 הכניסו את כל
החומרים לקערה,
ולושו בצק רך וגמיש.



1 נפו את הקמח.



8 אם תרצו, תוכלו
לבזק אבקת סוכר
מלמעלה.



8 בעזרת מבוגר,
הכניסו את התבנית
לתנור ואפו בחום בינוני
עד להשחמה קלה.



7 סדרו את האוזניים
בתבנית.
הותירו ביניהם רווחים
שיאפשרו להם לתפוח.



6 קפלו את העיגול
משלושה צדדים
לעבר המרכז,
ליצירת צורת אוזן.



5 במרכז כל עיגול,
מלאו כרצונכם:
ממרח שוקולד, ממרח
פרג, ממרח תמרים או
ריבה.