



עוגיות תמרים מגולגלות

הרבה זמן חיפשתי מתכון טוב לעוגיות תמרים מגולגלות ללא מרגרינה או שמרים. משהו בעוגיות האלו היה נראה לי מסובך, ארוך ומעייף :) באיזה שהוא שלב, קניתי שתי חבילות של ממרח תמרים (אפילו אני לא האמנתי כמה זה זול...) וידעתי שיש לי 'מחייב' למצוא מתכון טוב, מהיר, קל ועם זאת פריך וטעים. והנה, מצאתי!!! הוא קל קל קל, חומרים שיש בבית לכל אחד (ואם אין לכם ממרח תמרים - ממרח שוקולד יהיה מושלם!), וטעים טעים טעים. מהניסיון שלי, מצקצקי ומעקמי אפים לשם 'עוגיות תמרים' - שכחו את דעתם הראשונית כשטעמו מן העוגיות אבל זהירות - הן ממכרות!!

הוראות הכנה:

- מחממים תנור ל-170 מעלות.
- לשים היטב את כל מרכיבי הבצק במשך 2 דקות (בהתחלה זה יראה כתערובת לא ברורה ולאט לאט היא מתגבשת, נפרדת מהדפנות ונעשית בצקית).
- מחלקים ל-4 חלקים. מרדדים כל חלק לריבוע ומורחים שכבה יפה של ממרח תמרים. מפזרים מעל אגוזי מלך וקינמון ומגלגלים לרולדה. חורצים עם סכין פרוסות, לא עד הסוף, ומניחים את הרולדה המחורצת על גבי תבנית מרופדת בנייר אפייה. אופים עד להשחמה. מפרידים את הפרוסות בעזרת סכין ומצננים. מפזרים באבקת סוכר. העוגיות נשמרות בטמפרטורת החדר בקופסה אטומה למשך שבוע.

• 4 כוסות קמח

• 1 כוס שמן

• 1 שקית אבקת אפייה

• 1 שקית סוכר וניל

• 2 כפות סוכר

• 1 כוס מים רותחים

מ'י:

• 1 ממרח תמרים

• אגוזי מלך קצוצים

• קינמון

• אבקת סוכר - לקישוט