



שונשנים מתוקות

החגים חלפו עברו להם, והנה אנו בפתחה של שגרה - משמימה אולי. מה מתאים יותר מעוגיות טעימות וקלות להכנה, להפר קצת את טעמה האפרורי?... רק זהירות, תוך רגע לא נשאר בתבנית מאומה!!!

החמרים:

לבצק:

- 1 קילו קמח
- 3/4 כוס סוכר
- 1 3/4 כוסות מים פושרים
- 1 מרגרינה רכה
- חצי כוס שמן
- קרט מלח
- 2 ביצים
- 2 סכר וניל
- כף שמרים

למלוי:

- 100 גרם סוכר
- 3 סכר וניל
- 4 כפות פודינג



נכין את הבצק: נערבב את כל החמרים בקערה או במיקסר.





1.

נכין את המלוי: נערבב את כל חמרי המלוי בקערה.



2.

לאחר שנוצר בצק, נחלק אותו לארבעה חלקים.



3.

נמרח מעט שמן, ונפזר על כל עלה רבע מתערבת הספר בעזרת כף.



4.

נריד כל חלק של הבצק לעלה מלבני.



5.

נבצע חתוך כל 2 ס"מ בערה, ליצירת פרוסות-שושנים.



6.

נגלגל לגליל ארוך.



7.

נכניס לתנור בעזרת מבגר, ונאפה עד שפזהיב.



8.

נניח את השושנים בתבנית (כשפניהן כלפי מעלה).

טיפ:
אין צורך לפזר כמות גדולה מדי של ספר, הספר נבלע בבצק בעזרת השמן.

והנה, השושנים מוכנות! בתאבון!!!