רכיבים:

2½ כוסות קמח ריל
1 כף אבקת אפיה
1 כפית תמצית וניל
½ כפית מלח
200 ג' חמאה (אפשרי גם מלוחה)
1 כוס סוכר חום
¼ כוס סוכר לבן
2 ביצים גדולות

אופן ההכנה:

1. לרכך את החמאה ולעבד אותה במיקסר או מעבד מזון עם שני סוגי הסוכר.
2. להוסיף תמצית וניל וביצים ואחריהם את אבקת האפיה והקמח.
3. להניח במקרר לפחות חצי שעה, ניתן גם מספר ימים.
4. לחמם תנור ל-180 מעלות ולהכין תבנית מרופדת בניר אפיה.
5. לפני שמכניסים לתנור להוסיף לבצק את התוספת שנבחרה ללוש היטב.
6. להניח על התבנית כפות גדושות מהבצק ולהכניס לתנור.
7. לאפות כ-20 דקות עד להזהבה.
8. להוציא מהתנור ולקרר מעט לפני ההגשה.

הערה: ניתן להוסיף להרכב שתי כוסות של תוספות כיד הדימיון הטובה עליכם (צימוקים, אגוזים, שקדים, סוכריות, קוקולד-צ'יפס, פירות יבשים ועוד...).