

רכיבים:

1 מרגרינה בטעם חמאה
½ כוס סוכר
סוכר וניל 2
כוס מיץ תפוזים / מים
קמח אסם תופח קטן

אופן ההכנה:

1. לערבב את המרגרינה והסוכר יחד ולהוסיף בהדרגה את שאר המצרכים עד שהבצק יהיה מוצק ולא דביק. (במידת הצורך, ניתן להוסיף קמח).
2. מחלקים את הבצק ל- 5 חלקים. מרדדים כל חלק ומפזרים עליו את המלית. מגלגלים לרולדה וחותכים למשולשים.
3. מברישים עם חלמון ביצה ואופים בחום בינוני.