רכיבים:

לבצק:

1 חבילת מרגרינה בטעם חמאה

½ כוס סוכר

2 חבילות סוכר וניל

1 כוס מיץ תפוזים/מים

1 חבילה קטנה של קמח תופח

למלית:

300 גרם חמאה/מרגרינה בטעם חמאה

½ ק"ג קמח

2 כוסות סוכר

2 חבילות סוכר וניל

אגוזי מלך טחונים (לא חובה)

אופן ההכנה:

המלית:

1. במחבת מטגנים את החמאה/מרגרינה עם הקמח תוך כדי בחיה מתמדת. מכבים את האש כאשר מזהיב.

2. מצננים ומוסיפים את הסוכר, חבילות סוכר הוניל. מערבבים היטב. ניתן להוסיף לתערובת את אגוזי המלך.

הרולדה:

1. בקערה מערבבים את המרגרינה והסוכר יחדיו.

2. מוסיפים בהדרגה את שאר המצרכים,עד שהבצק יהיה מוצק (לא דביק).

3. מחלקים את הבצק לחמישה כדורים. כל כדור מרדדים, מפזרים בליבו מהמלית ומגלגלים לרולדה.

4. חותכים כל רולדה למשולשים, מברישים עם חלמון ביצה ואופים בתנור בחום בינוני.