רכיבים:

1 כוס דבש

1 כוס שקדים, קלופים וקצוצים

מעט מרגרינה

500 גרם אטריות דקות

אופן ההכנה:

1 מבשלים את האטריות על פי הוראות היצרן עד לדרגת בישול אל דנטה.

2. מכניסים את האיטריות לבנית אינגליש קייק מלבנית. (דוחסים את האיטריות כשהן חמות).

3. משהים את התבנית בצד וממתינים שהאיטריות יתקררו.

4. מוציאים את עוגת האיטריות מהתבנית וחותכים לריבועים בגודל של 5X5 ס"מ.

5. לוקחים תבנית אפיה שטוחה, מרפדים בנייר אפיה ומשמנים במרגרינה.

6. מסדרים את ריבועי האיטריות ועליהם מפזרים ¾ מהשקדים הקצוצים.

7. בעזרת מברשת מורחים חצי מכות הדבש על השקדים הקצוצים.

8. מחממים את תנור האפייה לטמפרטורה של 170 מעלות ואופים במשך 30 דקות.

9. מוציאים, מפזרים מעל את יתר השקדים ומורחים את יתרת הדבש.