**רכיבים:**

לבצק:

500 גרם סולת

250 גרם קמח

1 כפית קורנפלור

¾ חבילת מרגרינה

½ שקית אבקת אפייה

¼ כוס סוכר

2 שקיות אבקת וניל

1 כוס חלב

מעט שקדים, שלמים וקלופים

לסירופ:

500 גרם סוכר

½ כוס מים

2 כפות מי ורדים

1 כף מיץ לימון

**אופן ההכנה:**

1. לקערה בינונית מכניסים את כל רכיבי ( למעט כוס החלב והשקדים) הבצק ולשים בעזרת הידיים.

2. מוסיפים את כוס החלב וממשיכים במלאכת הלישה.

3. מעבירים את התערובת לתבנית אפייה ומפזרים מעל את השקדים הקלופים.

4. מחממים את תנור האפיה לטמפרטורה של 170 מעלות ואופים במשך 35 - 40 דקטת, עד שהבצק מקבל גוון זהוב.

5. בסיר קטן מביאים לרתיחה (תוך כדי ערבוב) את רכיבי הסירופ.

6. יוצקים את הסירופ על העוגה,  פורסים לריבועים בגודל של 4X4 ס"מ ומגישים.