

עוגיות צבעוניות

המצרכים:

- 2/3 כוס חמאה או מרגרינה
- 1/3 כוס סוכר
- 1/2 כפית תמצית וניל
- 1 2/3 כוסות קמח לבן
- צבע מאכל בצבעים שונים- צהוב, אדום, כחול, ירוק.
- נייר אפייה

שלבי הכנה:

1. מחממים תנור ל- 150 מעלות.
2. מערבבים את המרגרינה עד שהיא מתרככת.
3. מוסיפים סוכר ומערבבים היטב.
4. מוסיפים תמצית וניל .
5. מוסיפים קמח בהדרגה ובמהירות נמוכה.
6. מחלקים את הבצק לכמה חלקים בהתאם למספר הצבעים שרוצים ליצור.
7. מוסיפים צבע מאכל לכל חלק של בצק.
8. יוצרים עוגיות על נייר אפייה ומקשטים.
9. מכניסים לתנור אשר חומם מראש ל- 150 מעלות במשך 10 - 25 דקות (עד אשר העוגיות יציבות).

