בס"ד

עוגת שמרים

**מצרכים:**

**קילו קמח רגיל**

**כוס וחצי סוכר**

**חצי כפית מלח**

**2 ביצים**

**2 כפות שמרים יבשים**

**חצי חב' מרגרינה**

**1 שקית אבקת וניל**

**כוס שמן (כוס חד פעמי)**

**שתי כוסות מים חמים ולא רותחים.**

**אופן ההכנה :**

**ללוש את כל המצרכים ביחד , לתת לו לתפוח במשך 40 דקות עד שעה. אחרי שיתפח , יש לחלק את הבצק ל- 5 חלקים.**

**מי שעושה צמות , כל חלק לחלק לעוד 3**

**לרדד , למרוח את המילוי לגלגל ולעשות צמות.**

**מילוי:**

**חבילת מרגרינה**

**כוס סוכר**

**3 כפות קקאו או שוקולית**

**לגרד חבילה וחצי שוקולד מריר**

***לערבב הכול***

**בינתיים להכין סירופ:**

**לשים בתוך סיר קטן , 3 כפות סוכר , 5 כפות מים ושקית סוכר וניל , להביא לרתיחה ותוך כדי לערבב ולהוריד מהגז שיתקרר.**

**כשמוציאים את הלחמניות מהתנור מיד למרוח את הסירופ על הלחמניות...**

***בתיאבון!***