

מאפים במילוי שוקולד או אגוזים וקנמון



רכיבים

- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- קוביה שמרים יבשים
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- גרם חמאה או מרגרינה בטעם חמאה
- ביצה
- 1/2 2/1 כוס חלב או מים
- לפי הטעם ממרח עוגיות לוטוס
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוס חלב או מים
- כף תמצית וניל
- כוס סוכר לבן
- כף מקל קינמון שטוחה
- גרם חמאה או מרגרינה בטעם חמאה (רכה)
- 1/2 2/1 כוס חלב או מים
- גרם אגוזי מלך טחונים/קצוצים דק

הכנה

1. לערבב היטב את כל החומרים יחד עד קבלת בצק רך וגמיש. לשים בשקית ניילון ולהכניס למקרר למשך שעה.
2. להוציא את הבצק. לחלק ל-6 חלקים. לרדד כל חלק לעלה עגול, לחלק ל-8 משולשים.
3. למרוח ממרח שוקולד בקצה העליון הרחב ולגלגל כלפי השפיץ.
4. למרוח בביצה, לפזר שומשום (לא חובה) ולסדר בתבנית עם נייר אפייה.
5. להכניס לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות.
6. לאפות כ-20 דקות. (לבדוק מידי פעם).
7. לערבב את החומרים לסירופ ולחמם על האש. לערבב עד המסת הסוכר.
8. כ-5 דק' לפני סיום האפייה להוציא את העוגיות, למרוח אותן בסירופ בעזרת מברשת ולהכניס עד סיום האפייה. (לא חובה אבל אני אוהבת את הסירופ כי הוא נותן טעם נהדר וברק לעוגיות)
9. לערבב את כל חומרי מלית האגוזים היטב. המלית מתאימה לחצי כמות מהבצק שרשמתי למעלה, במידה ורוצים את כל כמות הבצק, צריך להכפיל את כמות המלית.
10. לרדד עלה מלבני דק (לא דק מדי), למרוח מהמלית על כל הבצק עד כ-2 ס"מ מהסגירה. לגלגל. למרוח את כל הרולדה בביצה. לחתוך ברוחב 2 ס"מ.
11. לשים בתבנית עם נייר אפיה בצד החיתוך (שהביצה שמרחנו תהיה מסביב ולא כלפי מעלה)
12. לאפות בחום 180 מעלות כ-20 דקות, חמש דק' לפני סיום למרוח סירופ ולהכניס לתנור להמשך.

90 דקות

40 servings 40