



רכיבים

- קילוגרם קמח לבן
- גרם שמרים יבשים טריים
- 1/2 2/1 כוס מים פושרים, להמסת השמרים
- גרם מרגרינה רכה
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- ביצה
- לימון קליפה מגוררת ומיץ
- 1/4 4/1 כפית מלח
- 1/4 4/1 כוסות מיץ תפוזים
- 1/4 4/1 כוס שמן זית
- כוסות סוכר לבן
- כוס קקאו
- כוסות סוכר לבן
- כוסות מים
- כפות תמצית וניל

הכנה

1. שמים בקערת המערבל (מיקסר) עם קרס הלישה את הקמח. ממיסים את השמרים במים הפושרים ומוסיפים לקערת המערבל.
2. בקערה נפרדת מערבבים היטב במזלג את המרגרינה עם הסוכר, הביצים, מיץ הלימון, גרידת הלימון והמלח לקבלת בלילה אחידה ומוסיפים לקערת המערבל.
3. מוסיפים את המים ומפעילים את המערבל במהירות נמוכה 5-6 דקות לקבלת בצק רך ונעים.
4. מעבירים את הבצק למשטח עבודה מקומח, רצוי מעץ, ולשים 5-6 דקות בידיים.
5. שמים את הבצק בקערה משומנת, מכסים בניילון או במגבת, ומשהים 60-90 דקות, עד שהבצק מכפיל את נפחו.
6. לשים מעט את הבצק, ומחלקים אותו ל-6 כדורים (כ-300 גרם כל כדור). מרדדים כל כדור לעלה בעובי חצי עד ס"מ אחד.
7. להכנת המילוי: מורחים כל עלה בשמן. מערבבים את הסוכר והקקאו ומפזרים שכבה אחידה מהתערובת על כל העלה.
8. להכנת העוגיות: מגלגלים כל עלה לגלילה רפויה ולא מהודקת. חותכים בסכין פרוסות בעובי 3 ס"מ.
9. מניחים את העוגיות בתבנית עם רווחים ביניהן, שיאפשרו לעוגיות תפיחה נוספת. מכסים, משהים את העוגיות כ-40 דקות עד שהן מכפילות את נפחן.
10. מחממים תנור מראש לחום גבוה (200 מעלות). אופים את העוגיות 10-15 דקות עד שהן משחימות מלמעלה.
11. להכנת הציפוי: שמים בסיר קטן את כל המרכיבים ומביאים לרתיחה. מנמיכים את האש וממשיכים לבשל עוד 4-5 דקות לקבלת סירופ סוכר.
12. מייד עם הוצאת העוגיות מהתנור, מברישים אותן בסירופ הסוכר.

180 דקות

18 servings 18

