



רכיבים

- גרם שקדים טחונים
- גרם סוכר לבן
- 1/4 4/1 כוסות ריבת משמש
- גרם שמרים טריים
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- גרם חמאה
- כוסות קמח לבן (400 גרם)
- כפות שמנת חמוצה
- ביצה
- קורט מלח
- 1/2 2/1 כוס מים
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- גרם שוקולד חלב
- 1/2 2/1 כפות קקאו

הכנה

1. מערבבים את השמרים במעט סוכר. שמים בקערה את שאר חומרי הבצק ומוסיפים את השמרים.
2. לשים או מערבלים במהירות איטית, עד לקבלת גוש בצק רך וחלק. מחלקים את הבצק ל-3 כדורים.
3. מקמחים משטח ומרדדים כל כדור לעלה המתאים לתבנית מרובעת בגודל 40X40. שוטחים את העלה בתבנית משומנת.
4. מערבבים את האגוזים עם הסוכר.
5. מורחים ריבה על הבצק ובוזקים עליה חצי מכמות האגוזים והסוכר.
6. מורחים עוד עלה ומכסים בו את האגוזים, ושוב מורחים ריבה על העלה ועליה אגוזים וסוכר.
7. מרדדים עוד עלה. מניחים אותו על השכבה הקודמת ואופים בחום בינוני כ-30 דקות, עד שמזהיב. מוציאים מהתנור ומקררים לאט.
8. הכנת הציפוי: ממיסים סוכר במים על האש, מוסיפים את השוקולד ומערבבים. מוסיפים אבקת קקאו ומערבבים עד שמסמיך. מורחים את העודה בציפוי וחותכים בסכין חדה למרובעים. בתיאבון!

80 דקות

8 servings 8