

## עוגיות בצק שק"ם משודרג במילוי ממרח חלווה



### רכיבים

- חבילה קמח תופח אסם 1 ק"ג (350 גרם)
- גביע יוגורטים בטעם טבעי או במתיקות מעודנת (לפי העדפה אישית) 3%
- גרם חמאה
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך) (לא לזרוק את החלבון)
- כוס חלווה
- קורט קקאו
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך) (מהול במעט מים ומספר טיפות תמצית וניל)
- קורט סוכר לבן

### הכנה

1. מניחים את הקמח בקערה, מוסיפים את המעדן, חלמון, סוכר וחמאה, מעבדים לבצק ומכניסים למקרר למספר שעות.
2. מחלקים את הבצק לשלושה חלקים, מרדדים כל חלק למלבן ומורחים בנדיבות את ממרח החלווה, מפזרים קקאו ומגלגלים כמו רולדה.
3. מורחים עם מברשת את תערובת החלבון ומפזרים מעט סוכר.
4. מכניסים לתנור שחומם מראש לחום בינוני כ-35 דקות, או עד שמשחים קלות.
5. מוציאים מהתנור ופורסים כשהמאפה חמים.

60 דקות

10 servings 10