



## רכיבים

- גרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- מיליליטר חלב
- ביצה
- גרם סוכר לבן
- גרם חמאה רכה
- קורט מלח
- כוס ממרח אגוזי לוז
- גרם ממרח אגוזי לוז לסירופ
- מיליליטר מים לסירופ
- ביצה טרופה, להברשה

## הכנה

1. בקערת מיקסר מניחים את החלב, סוכר, ביצים ומלח. מערבבים כדקה.
2. מוסיפים את הקמח ולשים כ-5 דקות.
3. מוסיפים את החמאה וממשיכים ללוש כ-5 דקות נוספות.
4. מכסים במגבת ומתפיחים כ-60 דקות במקום חמים.
5. מוציאים את האוויר ומעבירים למקרר ל-60 דקות נוספות.
6. מוציאים ומחלקים לשני חלקים.
7. על משטח מקומח מרדדים לעיגול דק מאוד, כ-3 מ"מ.
8. מורחים שכבה דקה של ממרח שוקולד.
9. חותכים ל-8 משולשים.
10. מגלגלים כל משולש מהחלק הרחב אל הקצה, תוך כדי הידוק.
11. מעבירים לתבנית עם נייר פרגמנט, במרווחים של כ-5 ס"מ.
12. מניחים להתפחה של 45 דקות.
13. מחממים תנור ל-170 מעלות.
14. מברישים בעדינות עם ביצה. אופים כ-15 דקות.
15. מכינים סירופ סוכר, מבשלים על אש נמוכה את המים והסוכר, עד שהסוכר נמס והסירופ מסמיך.
16. מוציאים ומברישים בסירופ סוכר.
17. מצננים מעט ומגישים.

240 דקות ⌚

24 servings 24 ⊕