

רולדות שמרים



רכיבים

- קילוגרם קמח לבן
- 1/4 4/1 כפות שמרים יבשים
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- כוס שמן זית
- ביצה
- 1/2 2/1 כוסות מים פושרים
- כפות ממרח אגוזי לוז
- קורט קינמון טחון

הכנה

1. לערבב יחד את כל החומרים ולהניח להתפחה ל-60 דקות. *ניתן להמיר את השמרים היבשים ב-5 גרם שמרים טריים. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.
2. חובטים בבצק להוצאת אוויר.
3. מחלקים את הבצק ל-3 כדורים.
4. מרדדים כדור לעלה, מורחים ממרח שוקולד ומפזרים מעט קינמון. מגלגלים לרולדה.
5. חוזרים על הפעולה עם שאר כדורי הבצק.
6. מניחים להתפחה שניה עוד 30 דקות.
7. אופים ב-180 מעלות עד שהרולדות מזהיבות.

100 דקות

3 servings 3