

עוגת שמרים שוקולד השחר



רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- ביצה
- גרם חמאה רכה מאוד
- כוס סוכר לבן
- קורט מלח
- כוס מים פושרים
- לפי הטעם ממרח אגוזי לוז

הכנה

1. לערבב בקערת המיקסר או קערה גדולה, את חומרי הבצק (למעט השוקולד) יחד. ללוש כ-10 דקות (במיקסר/ידנית).
2. להכניס את הבצק לקערה משומנת קלות.
3. להתפיח 3 שעות.
4. להוציא לבצק את האויר ולהתפיח עוד שעה.
5. לחלק את הבצק ל-6 כדורים. לרדד כל אחד עד לקבלת בצק דק.
6. למרוח על הבצק שכבה דקה של שוקולד השחר, לגלגל לגליל.
7. לגלגל לצמה כל זוג גלילות.
8. להניח בתבנית גדולה של התנור 3 צמות לתפיחה של חצי שעה.
9. למרוח את הצמות בחלמון, להדליק את התנור לחום של 180 מעלות.
10. לאפות כ-40 דק', או עד שזהוב-חום.

60 דקות

10 servings 10