

רוגעלך מעולה



רכיבים

- 1 ק"ג אסם 1/3 3/1 כוסות קמח שמרים אסם
- ביצה בגודל L
- גרם חמאה מומסת
- כפות סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוס חלב

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
2. מערבבים יחד את כל החומרים במיקסר עם וו גיטרה למשך 10 דקות.
3. מכסים את הקערה ומשהים לעד תפיחה.
4. מחלקים את הבצק ל-2 חלקים שווים. מקמחים משטח עבודה ומרדדים את הבצק בעזרת מערוך לעיגול דק (כ-3 מ"מ).
5. בעזרת סכין מחלקים את העיגול למשולשים בהתאם לגודל הרוגעלך הרצויים. למרכז כל משולש מוסיפים מילוי שאוהבים (שוקולד, חלבה וכו').
6. מגלגלים כל משולש מהחלק הרחב אל החלק הצר לקבלת רוגלעך.
7. מורחים את הרוגעלך המגולגלים בביצה טרופה ואופים כ-15 דקות, או עד שהבצק מזהיב.

30 דקות

20 servings 20