

רולדות תמרים ופירות יבשים



רכיבים

- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 3/4 4/3 כוס שמן קנולה
- כוס מיץ תפוזים
- כף לימון
- שקיות סוכר וניל
- כפית תמצית וניל
- חלמון (הם מרככים את הבצק)
- חבילה ממרח תמרים (450 גרם)
- כפית קינמון טחון
- 1/2 2/1 כוסות תערובת פירות יבשים קצוצים (אני שמתתי חמוציות, צימוקים, משמש, אננס ושזיפים)

הכנה

1. לקמח היטב מערוך ומשטח עבודה, לערבב את כל מרכיבי הבצק וללוש כשתי דקות.
2. לקמח את הידיים, לשים את הבצק בשקית ניילון נקייה או בניילון נצמד ולאחסן במקרר למינימום שעתיים.
3. לחלק את הבצק ל-3 חלקים שווים. לרדד כל חלק לעלה, למרוח ממרח תמרים, להוסיף את הפירות היבשים, לגלגל ולהדק היטב.
4. לשים על תבנית עם נייר אפיה, לסמן מנות בסכין ולאפות בחום של 170-180 מעלות כ-20 דקות או עד להזהבה.
5. לפזר אבקת סוכר לאחר האפיה. לפרוס את העוגיות רק אחרי שהן מתקררות.

55 דקות

8 servings 8