



## רכיבים

- חבילה מרגרינה
- כוסות קמח לבן
- כפות סוכר לבן
- 1/2 2/1 כפית מלח
- ביצה
- גרם שמרים יבשים
- חבילה מרגרינה
- כפות קקאו
- כוס סוכר לבן
- טיפה תמצית רום
- כוס מים אפשר חלב
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- טיפה תמצית רום

## הכנה

1. להכנת הבצק: ממיסים חבילת מרגרינה ומקררים.
2. בקערה עמוקה שופכים 3 כוסות קמח רגיל, עושים בור באמצע. לתוך הבור שופכים את המרגרינה שהתקררה, 3 כפות סוכר, מעט מלח, 3 ביצים ושמרים. מתחילים ללוש, מוסיפים עוד קמח עד שהבצק לא נדבק לידיים.
3. מכסים בניילון ומניחים במקרר לכמה שעות, עד שתופח.
4. להכנת הקרם: מערבבים בקערה חבילת מרגרינה רכה, 4 כפות קקאו, 1 כוס סוכר ומעט רום. מערבבים עד שכל המרכיבים מתאחדים.
5. חזרה לבצק: לאחר שתפח, מחלקים ל-3 חלקים שווים, מקמחים את משטח העבודה ומתחילים לרדד עלה. מורחים על העלה את הקרם.
6. מגלגלים את העלה. חותכים את העלה המגולגל ל-3 (חיתוך לאורך העלה, כאשר אחד מהקצוות נשאר מחובר). עושים צמה.
7. חוזר חלילה על עוד 2 עלים.
8. מסדרים את 3 הצמות שהתקבלו בתבנית משומנת ומכניסים לתנור (ללא חימום מוקדם) על חום של 150-175 מעלות. להוציא מהתנור כשהעוגה מוכנה, חשוב שלא תתייבש.
9. להכנת מי סוכר: לבשל על אש נמוכה את המים, הסוכר והרום, עד שהסוכר נמס.
10. כאשר העוגות חמות, לשפוך את מי הסוכר.

300 דקות 🕒

30 servings 30 🍴