בישולים

# דָנִיש שוקולד

## רכיבים

- 2/1 1/2 כוסות קמח לבן
- 2/1 1/2 שקית שמרים יבשים
- גרם חמאה
- 4/3 3/4 כוס חלב
- כפות סוכר לבן
- ביצה
- 4/1 1/4 כפית מלח ופלפל שחור
- כוס סוכר לבן
- כפות קקאו
- כפית קינמון טחון
- גרם חמאה רכה מאוד

## הכנה

1. מניחים בקערת המיקסר את הקמח, סוכר, מלח והשימרית. ממיסים במיקרו את החמאה/מרגרינה ומוסיפים לחלב/חלב סויה.
2. מפעילים את המיקסר במהירות נמוכה ומוסיפים לתוכו את תערובת החלב והחמאה, ואחריו את הביצים עד לקבלת בצק אחיד.
ממשיכים לעבד אותו במהירות גבוהה עוד כ-5 דקות, עד שהוא חלק, מבריק ואחיד.
3. מניחים בקערה מכוסה ומתפיחים לילה במקרר או 60 דקות בחוץ.
4. מרדדים את הבצק למלבן גדול בעובי חצי ס"מ.
5. מערבבים יחד קקאו, סוכר וקינמון. מורחים את החמאה/מרגרינה על כל העלה. מפזרים את תערובת הקקאו על מחצית מהעלה בלבד, לאורכו, מקפלים את מחצית הבצק הריקה על המחצית עם הקקאו. בעזרת סכין חדה או חותכן עגול חותכים את המלבן לרצועות רוחב בעובי ס"מ אחד. אוחזים את הקצוות של כל רצועה ומסובבים כל קצה לכיוון הנגדי עד לקבלת בורג. מחברים את הקצוות יחד ומניחים על תבנית התנור מרופדת בנייר אפייה.
6. מתפיחים כ-40 דקות או עד שהמאפים מכפילים את נפחם.
7. מורחים בעדינות בביצה טרופה ואופים בתנור שחומם מראש ל-190 מעלות כ-20 דקות עד שהמאפים זהובים.
8. לאופציה פרווה - ניתן להמיר את החמאה במרגרינה ואת החלב בחלב סויה. את השמרים הטריים ניתן להמיר ב-1 כף שמרים יבשים (לתשומת לבך, החלפת הרכיבים יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון).

150 דקות

12 servings 12