



## רכיבים

- חבילה קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- 1/4 4/1 כוסות חלב
- כוס סוכר לבן
- ביצה
- גרם חמאה בטמפרטורת החדר
- 1/4 4/1 כוסות מים
- לפי הטעם שוקולד חלב
- ביצה
- לפי הטעם שומשום

## הכנה

1. בקערת מיקסר מערבבים יחד קמח, ביצים, סוכר ומים. מוסיפים את החמאה והחלב. לשים עד שהחמאה נמסה.
2. מניחים להתפחה של 90 דקות.
3. לאחר שהבצק הכפיל את נפחו, לשים את הבצק ומרדדים אותו.
4. ניתן להכין את העוגה במספר צורות, לדוגמא: עוגת שושנים ( לגלגל לרולדה, לפרוס לחתיכות ולהניח במגש כשהפנים של הפרוסה כלפי מעלה), רולדה (למלא את הבצק ולגלגל), קרואסונים ( לרדד את הבצק, למלא בשוקולד, לחתוך למשולשים ולגלגל), צמה ועוד.
5. לפי הצורה שבחרנו, נחלק את העוגה לחלקים (שני חלקים לרולדה, שלושה לצמה, שישה חלקים לקרואסונים) ונמרח כל חלק בשוקולד.
6. לאחר המילוי יש להשאיר להתפחה כ-30 דקות נוספות.
7. לאחר סיום ההתפחה השניה יש למרוח ביצה ולפזר שומשום.
8. -להכניס לתנור לחום של 175 מעלות, למשך כ-20 דקות לרולדה ו עשר דקות לקרואסונים, עד לאפייה מבפנים ומבחוץ.

160 דקות

12 servings 12