



רכיבים

- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 1/2 2/1 שקית שמרים יבשים
- 1/2 2/1 שקית אבקת אפיייה
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- גרם חמאה קוביות
- ביצה
- 2/3 3/2 כוס חלב
- לפי הטעם מלח
- כפית תמצית וניל
- לפי הטעם שוקולד רוזמרי
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן מומס ב-0.5 כוס מים וכפית תמצית וניל

הכנה

1. במיקסר מערבלים את כל החומרים למעט החמאה כ-3 דקות.
2. מוסיפים את החמאה ולשים עוד 5 דקות. מכסים את הקערה ומכניסים למקרר למשך הלילה.
3. מחלקים את הבצק לשניים. מרדדים כל חלק בנפרד למלבן 25 על 10 ס"מ.
4. מורחים מחצית מקופסת ממרח האגוזים על כל שטח הבצק, מגלגלים לרולדה, חוצים לכל האורך בסכין חדה וקולעים צמה בצורת בורג.
5. מניחים בתבנית אפיייה מאורכת, מברישים בביצה טרופה ומתפיחים לשעה.
6. אופים כחצי שעה בתנור שחומם מראש ל-170 מעלות.
7. כשהעוגות חמות מברישים אותן בסירופ הסוכר.

60 דקות

4 servings 4