



רכיבים

- 2/1 1/2 קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- שקית סוכר וניל
- גרם סוכר לבן
- כוס חלב פושר
- חלמון
- גרם חמאה מומסת, פושרת
- קורט מלח
- כוס סוכר חום
- כפות קינמון טחון
- שקית סוכר וניל
- כפות פודינג אינסטנט בטעם וניל
- גרם חמאה מומסת

הכנה

1. שמים במיקסר את המלח ומעליו מוסיפים את כל חומרי הבצק ולשים 10 דקות.
2. מכסים את הקערה במגבת, מעבירים למקום חמים ומתפיחים כשעה עד להכפלת הנפח.
3. מערבבים בקערה את חומרי המילוי, לא כולל החמאה, ומניחים בצד.
4. מרדדים את הבצק על משטח מקומח למלבן גדול בעובי סנטימטר.
5. מורחים את החמאה מעל הבצק ומעל מפזרים את מילוי הקינמון.
6. מגלגלים לרולדה וחותכים לפרוסות. מניחים בתבנית על נייר אפייה כשהשבולים קרובים זה לזה.
7. משהים להתפחה של חצי שעה.
8. אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות במשך 20 דקות.

60 דקות 🕒

8 servings 8 🍴