בישולים

רוגלך- מאפה שמרים עם שוקולד אמיתי

רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם אסם
- כוס סוכר לבן
- כוס שמן קנולה
- קורט מלח
- כוסות מיץ תפוזים
- גרם שוקולד חלב שבור לקוביות, מכל סוג שאהוב עליכם

הכנה

1. מערבבים את כל החומרים יחד, למעט קוביות השוקולד, לשים למשך חמש-עשר דקות. מתקבלת עיסה מעט דביקה.
2. מכסים ומתפיחים במשך שעה וחצי.
3. מרדדים למשטח עגול, מחלקים למשולשים (כמו פיצה), מניחים חצי קוביית שוקולד במרכז כל משולש. מגלגלים מהקצה הרחב אל הקצה הדק, ומניחים על תבנית מרופדת בנייר אפייה.
4. מברישים בביצה טרופה. ומחממים תנור ל-180 מעלות.
5. מכניסים לתנור כ-20-30 דקות, עד הזהבה.
6. לאחר האפייה אפשר להבריש במי סוכר לברק וטעם.

60 דקות

8 servings 8