

## רולדת שמרים ללא סוכר



## רכיבים

- כפיות סוכרזית סוכרלוז (לפי כפית מדידה בקופסה)
- גרם שמרים יבשים
- כוסות קמח לבן
- חלמון
- גרם חמאה
- כוס חלב פושר
- קורט מלח
- צנצנת ריבה דיאטטית
- קורט קינמון טחון
- כפיות סוכרזית סוכרלוז
- ביצה

## הכנה

1. בקערת מערבל שמים את כל החומרים לבצק ולשים היטב במהירות גבוהה במשך כ-7 דקות.
2. מכסים במגבת לחה ומתפחים.
3. מחלקים את הבצק ל 4 חלקים שווים ומרדדים כל חלק בנפרד.
4. מורחים בריבה (צנצנת ריבה מתאימה ל-4 חלקי הבצק), מפזרים קינמון לפי הטעם, קקאו וסוכרזית מגלגלים לרולדה ומורחים בביצה טרופה.
5. מחממים את התנור לחום בינוני, מניחים נייר אפייה על תבנית שטוחה ומעבירים הרולדות לתבנית, אופים כ 30 דקות או עד שמוכן.

⌚ 60 דקות

⊕ 8 servings 8