

## מאפה שוקולד ואגוזים



### רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- כוס מים
- גרם חמאה רכה
- כף סוכר
- כפות קקאו
- כפית סוכר לבן
- 1/2 2/1 כפית מלח
- גרם אגוזי פקאן מסוכרים חתוכים
- גרם ממרח אגוזי לוז
- ביצה טרופה
- לפי הטעם אבקת סוכר

### הכנה

1. מערבבים את כל חומרי הבצק עד קבלת בצק חלק ומבריק.
2. מכסים במגבת וממתינים 180 דקות.
3. מקמחים את הבצק וחולקים אותו ל- 20 חלקים. כל חלק משטחים עם מערוך וממלאים בכף שוקולד ומעט אגוזים ומהדקים היטב.
4. מעבירים את המאפים על נייר אפיה בתבנית ומברישים אותם בביצה טרופה.
5. מחממים תנור ל-180 מעלות ומכניסים לתנור ל- 20 דקות.
6. מוציאים, מצננים ומעטרים באבקת סוכר.

30 דקות

4 servings 4