

מיני רוגלך שוקולד ותוספות



רכיבים

- חבילה בצק פיצה מצונן
- כפות ממרח שוקולד גדושות
- ביצה
- כף אבקת סוכר

הכנה

1. פותחים בצק פיצה מצונן על נייר אפייה.
2. מורחים על הבצק שכבת שוקולד דקיקה, אם רוצים מפזרים מעל מהתוספת שבוחרים. אופציות לתוספות - פיסטוקים קצוצים/אגוזי מלך קצוצים/פתיתי קוקוס/ שקדים טחונים/שקדים שבבים/פירורי עוגיות/קינמון.
3. חוצים את הבצק ל-2 לרוחבו וכל חצי חותכים למשולשים צרים.
4. מגלגלים בעדינות כל משולש לרוגלך (מרימים מעט את הבצק ומושכים תוך כדי הגלגול ליצירת גלגול הדוק. את השפיץ מניחים כלפי מטה).
5. טורפים ביצה ואבקת סוכר ומברישים היטב, אם רוצים מפזרים גם מעל תוספות לקישוט.
6. אופים על 180 מעלות כ-20 דקות להזהבה קלה.
7. * לתוצאה טובה יותר מומלץ להוציא את הבצק מהמקרר כ-20 דקות לפני הכנת המאפה. מתאים לאפייה בתנור בלבד. יש לוודא אפייה מלאה לפני האכילה.

30 דקות ⌚

30 30 ⊕