מתכון רולדות

•1 קילו קמח

•2 כפות שמרים יבשים

•1 וחצי כוסות סוכר

•2 סוכר וניל/ כפית תמצית וניל

•קורט מלח

•2 ביצים

•200 גרם חמאה/מחמאה מומסת

•2 כוסות חלב פושר/מים פושרים

תערובת אגוזים

•500 גרם אגוזי מלך קצוצים דק

•4 כפות סוכר גדושות

אופן הכנה:

להוסיף את המצרכים לפי הסדר, ללוש בצק ולהתפיח פעמיים.

לאחר מכן, לחלק לכמות רולדות רצויה. לרדד בצק בעובי של 2-1 ס'מ לפזר את המילוי ולגלגל לרולדה.

•תוכלו להשתמש בריבה שאתם אוהבים, למרוח על הרולדה ומעל את תערובת האגוזים.

למרוח בביצה טרופה מעל ,לפזר פרג - לפי הטעם.. לאפות בין חצי שעה לארבעים דקות בחום 180°

בהצלחה!