

מרכיבים

- 3 ½ כוסות קמח
- 3 כפות סוכר
- 1 סוכר וניל
- 1 אבקת אפייה
- 200 גרם מרגרינה או מחמאה רכה
- ⅓ כוס שמן
- ½ כוס מים
- רבע כפית מלח
- למילוי:
- 2 כפיות גדושות קינמון
- 1 קופסא של ממרח תמרים

אפשרויות מילוי נוספות:

- ממרח חלבה ומעט סילאן
- ממרח חמאת בוטנים + בוטנים קצוצים
- שוקולד + סוכריות צבעוניות

הוראות הכנה

1. חממו תנור לחום של 180 מעלות.
2. מערבבים בקערה את החומרים היבשים: קמח, אבקת אפייה, סוכר, סוכר וניל ומלח.
3. עושים גומה במרכז ויוצקים אליה את השמן, המים והחמאה (תמונה 1).
4. מערבבים (ראו תמונה מספר 2, כך צריך להראות הבצק לאחר ערבוב כל החומרים) המשיכו עד שנוצר בצק חלק.
5. מכסים את הבצק בניילון נצמד ומקררים למשך כחצי שעה במקרר, קירור הבצק יעזור לרדד ולגלגל אותו בקלות.
6. מחלקים את הבצק ל-3 חלקים שווים, כל חלק יהפוך גליל ארוך טעים. (תמונה 3).
7. על משטח מקומח רדדו חלק ראשון למלבן ברוחב של כ- 35 ס"מ על 25 ס"מ.
8. תצטרכו לעבוד בזהירות רבה כי הבצק מאוד רך, הקפידו לקמח גם את הבצק כדי שלא ידבק למערוך. (זה לא נורא אם הבצק נקרע כי אפשר להדביק).
9. מרחו את הבצק בעדינות בממרח התמרים (בשליש מהכמות) (ראו תמונה 4).
10. פזרו קינמון ואגוזים (אפשר גם בלי האגוזים) והתחילו לגלגל...
11. את הקיפול הראשון של הרולדה תמיד צריך לצבוט ולהדביק אותו לממרח (ראו תמונה 6).
12. המשיכו לגלגל בעזרת הכריות של כף היד מצד אחד עד לצד השני.

13. מרימים במהירות את הרולדה ומניחים אותה על נייר אפייה בתבנית התנור, יש להניח אותה כך שצידה החלק כלפי מעלה (ראו תמונה 7).
14. בעזרת סכין חדה חלקו את הרולדה לעוגיות אך לא לחתוך עד הסוף, רצוי לנגב את הסכין בין כל חיתוך (תמונה 8).
15. הכניסו לתנור למשך 25-35 דקות, העוגיות מעט מזהיבות אך נשארות בהירות.
16. ברגע שהעוגיות יוצאות מהתנור יש לחזור על החיתוך אך הפעם עד הסוף כלומר להפריד את העוגיות ביניהן וכמובן לזרות המון אבקת סוכר...
17. יש לתת לעוגיות להצטנן לפני שאוכלים מכיון שכשהן חמות הן רכות ולאחר שמתקררות הן הופכות להיות פריכות מאוד...
18. בתאבון!

עוגיות תמרים – תמונות הכנה



עוגיות תמרים – הכנת הבצק



עוגיות תמרים – הבצק



עוגיות תמרים

(באדיבות בישולי)



עוגיות רולדה פריכות עם שוקולד – תמונה 2



עוגיות תמרים – תמרים וקינמון



עוגיות תמרים – תמרים ואגוזים



עוגיות תמרים – גלגול הבצק



עוגיות תמרים – גלגול הבצק

(באדיבות בישולי)

עוגיות תמרים



עוגיות תמרים – חיתוך הבצק לפני אפייה



כל מה שרציתם לאירוע
במקום אחד!

M&C

פטיפורים ועוגות

עיצובי פירות

להזמנות: 0556786252 | 0583206164