

שבלולי גבינה ושוקולד

לבצק:

- 1 כפית מלח
- 1 קילו קמח
- 1 כוס סוכר
- 3 כוסות חד פעמיות חלב
- 2 כפות שמרים יבשים
- 3/4 כוס שמן

למילוי:

- 200 גרם חמאה רכה מאוד [אבל לא מומסת]
- 2 גביעי גבינת שמנת בטעם טבעי
- 1.5 כוסות אבקת סוכר
- 3 כפות פודינג וניל
- 1 גביע יוגורט טבעי
- 2 כוסות שוקולד צ'יפס
- ביצה למשיחת השבלולים

ציפוי:

- 1 כוס סוכר
- 1 כוס מים

שמים בקערה מלח ומעליו את יתרת הרכיבים ללא השמן. מתחילים לעבד לבצק. כשהמים נבלעו בקמח, מוסיפים שמן. לשים כ-5 דקות עד לקבלת בצק רך ונעים. מניחים בקערה משומנת מעט. מושחים את פני

הבצק בשמן. מכסים בניילון ומתפיחים להכפלת הנפח

מחלקים את הבצק ל-3 חלקים
מרדדים לעלים מלבניים גדולים.

מערבבים בקערה גבינה, יוגורט, אבקת סוכר ופודינג וניל.

מורחים חמאה רכה על עלי הבצק. אפשר להעזר ביד מורחים מהמלית בשכבה לא עבה. מפזרים שוקולד צ'יפס מגלגלים לכרוכיות ופורסים לפרוסות בעובי של כ-3 ס"מ מניחים תבנית מרופדת בניר אפיה.

לוחצים קלות על כל שבלול כדי שיפחס קצת ויתרחב

מתפיחים כ-20 דקות. מושחים בביצה טרופה ואופים כ-25 דקות להשחמה נאה.

מכינים סירופ סוכר:

שמים בסיר קטן סוכר ומים. ממסים על אש נמוכה. מורחים על המאפים בעודם חמים

