מגולגלות אמסטרדם

ספיר פשלי

לבצק:

- 500 גרם קמח
- 100 גרם אבקת סוכר
- 50 גרם קקאו איכותי
- 300 גרם חמאה קרה חתוכה



לממרח:

- ½ כפית אבקת אפייה
- קורט מלח
- 2 ביצים
- 2 כפות שמן
- ממרח שוקולד לבן למילוי
- אופציונלי: שורות של טבלת שוקולד לבן

אופן הכנה:

- מערבבים במיקסר עם וו גיטרה או במעבד מזון קמח, קקאו, אבקת סוכר, אבקת אפייה, מלח וחמאה עד למרקם של פירורים כמו חול.
- מוסיפים את הביצים והשמן ולשים רק עד לקבלת בצק אחיד.
- חוצים את הבצק לשניים (כל חצי זה רולדה), מרדדים את הבצק בין שני ניירות אפייה מקופלים כלפי פנים לקבלת מלבן ישר בעובי אחיד (לא דק מידי ולא עבה מידי)
- מורחים שכבה אחידה ויפה של ממרח שוקולד לבן, ומי שרוצה יכול להוסיף גם שורות של טבלת שוקולד לבן בנוסף.
- מגלגלים לרולדה הדוקה ומכניסים למקפיא ל־20 דקות לקבלת צורה יפה.
- אופים בתנור שחומם מראש ל 170 מעלות ל 18 דק׳. מצננים לחלוטין ואז מעבירים למקרר לעוד מינימום שעה לפני חיתוך והגשה

בתאבון!