



מתכון: בלהה הררי צילום וסטיילינג: אפרת ביתן | להערות והארות: sweetcook054@gmail.com

עוגיות מגולגלות 'קינדר בואנו'

אם חיפשתן רגע מתוק עם כוס הקפה שלכן - זה הדבר: עוגיות מגולגלות שוקולד במילוי שוקולד 'קינדר'. זו העוגייה הנמכרת ביותר היום. קבלו אותה בגרסת המהדרין וטעם שממיס את הלב. ממתק חובה בכל בית... שיהיה לכן מתוק בלב!

מצרכים:

קורט מלח	או ממרח צ'ארה (נמכר בחנויות
1/2 שקית אבקת אפייה	למוצרי אפייה בהכשר מעולה)
3/4 כוס חלב	חפיסת אצבעות שוקולד חלב
1/2 כוס שמן	במילוי קרם חלבי
למילוי:	
500 גרם (קופסה) מלית 'קינדר'	
לבצק:	
170 גרם חמאה	
390 גרם קמח	
5 כפות אבקת סוכר	
4 כפות אבקת קקאו	

אופן ההכנה:

לשים את כל חומרי הבצק לבצק נעים. אם הבצק יבש מעט, יש להוסיף עוד מעט חמאה ומעט שמן. מחלקים את הבצק ל-2 כדורים, עוטפים בניילון נצמד ומניחים לשעה במקרר. מקמחים את כדורי הבצק קלות. על נייר אפייה מקומח גם הוא מרדדים כל כדור לעובי 1/2 ס"מ. מיישרים את המסגרת מסביב, ומורחים חצי קופסת ממרח 'קינדר'. מניחים על השפה הקרובה של הבצק 2 שורות חופפות של אצבעות שוקולד חלב, ומגלגלים את הבצק עם נייר האפייה. מניחים בתבנית. עושים כך גם עם הכדור השני. מסמנים חתכים על הרולדות ומניחים במקפיא לחצי שעה. אופים בתנור שחומם מראש לחום של 170 מעלות במשך 20-25 דקות. מפדרים באבקת סוכר.

טעמי תוצרת בית

מצרכים:

3+1/2 כוסות פצפוצי אורז
3/4 כוס מחית נוגט
175 גרם שוקולד מריר
1/2 כוס דבש
לציפוי:
300 גרם שוקולד מריר
25 גרם חמאת קקאו / 4 כפות שמן

אופן ההכנה:

ממיסים נוגט, שוקולד ודבש, ומוסיפים פצפוצי אורז. משטחים בתבנית או דוחסים לתבניות שקעים. ממיסים בבן-מארי את חומרי הציפוי, מקפיאים וטובלים בשוקולד.

