



רוגלך שוקולד ביתיים

מצרכים:

לסירופ:	למילוי:	לבצק:
1 כוס מים רותחים	2 סוכר וניל	1 קילו קמח
1/2 כוס סוכר	1 כוס סוכר	1 מרגרינה
1 כפית תמצית וניל	1 כוס קקאו	2 כפות שמרים יבשים
לקישוט:	1 כוס שמן	1 כוס סוכר
אבקת סוכר	1 חבילת פודינג וניל	1 שקית סוכר וניל
		1/4 כוס שמן
		כפית מלח
		3 ביצים
		1 + 1/3 כוס מים פושרים

אופן ההכנה:

1 מערבבים בקערת מיקסר את כל החומרים לבצק לשים כ-8 דקות עד לקבלת בצק רך, אחיד וגמיש. מכסים ומתפיחים כשעה עד להכפלת הנפח.



2 מערבבים בבלנדר את חומרי המילוי השוקולד עד לקבלת תערובת אחידה



3 מחלקים את הבצק ל-8 חלקים שווים. מרדדים כל חלק לעיגול דק בקוטר כ-30 ס"מ. מורחים שכבה אחידה של המילוי



4 חותכים את העיגול ל-12 משולשים. מגלגלים כל משולש מהחלק הרחב לכיוון הקצה לקבלת צורת רוגלך.



5 מסדרים בתבנית מרופדת בנייר אפייה. אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות במשך 15-20 דקות עד להזהבה יפה. מיד כשיוצא מהתנור טובלים בסירופ מצננים מעט ומפזרים אבקת סוכר בנדיבות.



בהצלחה רבה!