

רכיבים:

6 כוסות קמח לבן

1 שקית שמרים "שמרית"

200 גרם חמאה או מרגרינה

3 ביצים

$\frac{1}{2}$ כוס סוכר

כף חומץ

$\frac{1}{4}$ כוס מי סודה (לא חובה)

שקית סוכר וניל

קורט מלח

$\frac{3}{4}$ כוס מים

1 ביצה טרופה למריחה

למלית:

$\frac{1}{2}$ קג' פרג טחון טרי

כוס סוכר

100 גר' חמאה או מרגרינה

$\frac{1}{2}$ כוס דבש

$1\frac{1}{4}$ כוסות חלב

אופן ההכנה:

1. מכניסים לקערת מערבול את כל החומרים למעט המים ולשים במהירות איטית תוך הוספה הדרגתית של המים. ממשיכים ללוש במהירות בינונית מס' דקות נוספות עד לקבלת בצק רך וגמיש. משהים את הבצק בכלי מכוסה במקרר כ 3 שעות.

2. מבשלים בסיר בינוני את הסוכר, החלב, הדבש והחמאה עד לקבלת תמיסה אחידה. מוסיפים את הפרג וממשיכים לבשל על להבה נמוכה במשך 5 דקות נוספות. מצננים.

3. מוציאים את הבצק מהמקרר ומחלקים אותו ל 3 חלקים שווים. מרדדים כל חלק לעלה בעובי של כ $\frac{1}{2}$ ס"מ. מפזרים את המילוי באופן שווה, מגלגלים כל עלה לרולדה ומשהים בתבנית מכוסה עד להכפלת הנפח. מורחים את הרולדות בביצה הטרופה ואופים בתנור מחומם מראש ל 180 מעלות צלזיוס עד לקבלת גוון זהוב שחום.