

רכיבים:

לבצק:

4⅓ כוסות קמח

1 כף שמרים יבשים

1 כוס חלב

80 גר' חמאה או מרגרינה

⅓ כוס סוכר

2 ביצים

¼ כפית מלח

למלית:

100 גר' חמאה מומסת

1 ½ כוסות סוכר

2 כפיות קינמון

לציפוי:

1 כוס אבקת סוכר מנופה

¼ כפית תמצית וניל

3 - 4 כפות חלב

אופן ההכנה:

1. בקערה בינונית מערבבים את הקמח והשמרים.
2. בסיר קטן מחממים את החלב עם החמאה עד שמגיע לטמפרטורה פושרת. בוחשים עד שהחמאה נמסה.
3. לקערה גדולה מוסיפים את הקמח (מסעיף 1) ויוצרים בו גומה. מוסיפים את החלב הפושר (מסעיף 2) ומערבבים.

4. מוסיפים את הביצים, הסוכרומערבבים. תוך כדי הערבוב מוסיפים את המלח. מערבבים עד לקבלת בצק רך וגמיש.
5. מערבבים את הסוכר והקינמון בקערה קטנה.
6. מחלקים את הבצק ל-2 חלקים ומרדדים כל חלק למלבן בעובי 1 ס"מ. מורחים כל מלבן בחמאה המומסת ומפזרים מעל את תערובת הקינמון והסוכר. מגלגלים כל מלבן לצורת שבלול (@) וחותכים לפרוסות בעובי ½ 2 ס"מ.
7. מניחים בתבנית על נייר אפייה במרחק של 4 ס"מ ומניחים לתפיחה של כ- ½ שעה.
8. אופים בתנור שחומם מראש לחום בינוני למשך כ-25 דקות, או עד שהמאפים שחומים.
10. מערבבים בקערה את חומרי הציפוי ומנטפים בעזרת כפית מעל המאפים