

שקולצות טעים  
עם טרה!



שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים  
משמרים



# המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת נקי רולדה שוקולד במילוי קצפת



8



אפשר להחליף את הקצפת  
החלבית בקצפת פרווה



20



# המרכיבים:

החומרים: כמות רולדה אחת

4 ביצים

5 כפות סוכר

1/2 כוס קמח חד פעמית

1 אבקת אפיה

2 כפות קקאו

לקצפת

1 קצפת חלבית

מקציפים קצפת לקצף יציב

100 גר שוקולד מריר פרווה

# אופן הכנה:

אופן ההכנה

להקציף חלבונים עם סוכר ולהוסיף באיטיות את הצהוב, הקמח, הקקאו ואבקת האפיה בערבוב קל ואיטי. לשמן תבנית תנור גדולה ולשפוף לתוכה את

העיסה

לאפות בתנור ב180 מעלות כ15 ד' בניר אפיה משומן, לגלגל לרולדה עם הניר האפיה.

להניח בצד 20 ד' מנוחה, אחרי המנוחה ממלאים בקצפת צמחית מוקצפת.

להמיס 100 גר שוקולד מריר ולקשט את העוגה

אפשר גם סוכריות .

