

רכיבים:

חבילת גולד בנד גביע שמנת חמוצה חבילת קמח אוסם צנצנת ריבה מעט בוטנים קצוצים מעט
צימוקים
½ כוס חלב
קורט קינמון
קורט סוכר

אופן ההכנה:

1. שופכים לקערה את כל רכיבי הבצק ולשים.
2. משהים במקרר למשך לילה שלם.
3. חותכים את הבצק לשלושה חלקים.
4. משטחים כל חלק בעזרת מערוך, מורחים עליו מהריבה, מפזרים מהבוטנים ומהצימוקים.
5. מגלגלים כל חלק ויוצרים רולדה.
6. בעזרת מברשת קטנה מורחים מעל כל רולדה חלב ומפזרים קינמון וסוכר.
7. אופים בחום בינוני (180 מעלות) במשך 30 דקות.
8. חותכים כל רולדה לצורת העוגייה הרצויה.

