רכיבים:

200 גרם חמאה רכה

2½ כוסות אבקת סוכר

1 ביצה

2 כוסות + 2 כפות קמח

¼ כפית מלח

3 כפות אבקת קקאו מומסת ב-1 כף מים חמים

50 גרם שוקולד מריר

אופן ההכנה:

1. מערבלים חמאה עם אבקת סוכר וביצה 3-5 דקות, עד לקבלת קרם.

2. מוסיפים קמח ומלח וממשיכים לערבל עד לקבלת בצק רך.

3. מחלקים את הבצק לשלושה חלקים. לשליש אחד מוסיפים קקאו מומס ושוקולד ולשים עד שהבצק נעשה חום. מחלקים לשניים ומגלגלים לשני גלילים בקוטר 2 ס"מ ואורך כ-30 ס"מ. מניחים במקרר למשך 20 דקות.

4. מחממים תנור ל-180 מעלות.

5. מרדדים את שני חלקי הבצק שנותרו לשני מלבנים ברוחב 8 ס"מ כל אחד.

6. מניחים גליל כהה אחד קרוב לשוליים של כל מלבן בצק ומגלגלים כמו סושי. מקררים שעה.

7. פורסים את הגלילות לעיגולים בעובי ½ ס"מ. מניחים על נייר אפייה ואופים כ-15 דקות, עד שמתחיל להזהיב.