



מאפה מרציפן ופירות יבשים

להכנת כ-12 מנות
תבנית עגולה קוטר 26 ס"מ.

מרכיבים

מרכיבים לבצק השמרים:

- 500 גרם קמח
- 14 גרם שמרים יבשים
- 80 גרם סוכר
- קורט מלח
- 150 מ"ל חלב
- 1 ביצה
- 100 גרם חמאה

מרכיבים למילוי:

- 100 גרם סוכר חום
- 80 גרם מרציפן קצוץ
- 3 כפות חלב
- 150 גרם אגוזי לוז טחונים
- 100 גרם צימוקים
- 200 גרם משמשים מיובשים קצוצים
- 2 חלבוני ביצה
- 50 גרם חמאה מומסת

שלבי הכנה

- ערבבו בקערה את הקמח והשמרים. הוסיפו את שאר המרכיבים להכנת הבצק, ערבבו ולושו היטב.
- הניחו לבצק השמרים לתפוח כ-15 דקות במקום חם.
- ערבבו בקערה סוכר, מרציפן וחלב. הוסיפו לתערובת אגוזים, פירות יבשים וחלבוני ביצה, וערבבו.
- שמנו את התבנית בחמאה.
- רדדו את הבצק לצורת מלבן בגודל 30X80 ס"מ ובעובי 1 ס"מ ומרחו חמאה.
- הוסיפו את המילוי מעל וגלגלו את הבצק מהצד הארוך.
- חתכו לחתיכות באורך כ-5 ס"מ.
- הניחו את החתיכות בתוך התבנית המשומנת, עם הצד החתוך כלפי מטה.
- כסו את התבנית והניחו להתפחה כ-30 דקות.
- הכניסו לתנור שחומם ל-160 מעלות, לאחר שהפעלתם את תכנית המיקרוגל בשילוב טורבו D4. אפו במשך כ-30-35 דקות.

בתאבון!