

# Rugelach - Βήμα βήμα



Αυτά τα μικρά στριφτά γλυκάκια τα οποία ονομάζονται Rugelach θα μας πάρουν τα μυαλά. Μικροσκοπικές γευστικές μπουκιές τις οποίες μπορείς πανεύκολα να φτιάξεις και εσύ στο σπίτι σου ακολουθώντας τις συμβουλές που θα σου δώσω. Η παρασκευή τους είναι εύκολη και διασκεδαστική και μπορείς να αυτοσχεδιάσεις. Μπορείς να φτιάξεις τα rugelach κλασικά σε γλυκιά version αλλά μπορείς να τα κάνεις και αλμυρά όπως θα σου δείξω σε άλλο post. Επίσης σε γλυκιά version μπορείς να τα κάνεις και αντίστροφα, δηλαδή να βάλεις κακάο στην ζύμη και να βάλεις μέσα στα rugelach λευκή σοκολάτα μπορείς να δεις πως [εδώ](#). Πάμε τώρα να δούμε πως μπορούμε να φτιάξουμε αυτές τις ομορφιές.

## **Υλικά:**

2 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

250γρ μαργαρίνη

1 βανίλια

1 κροκο αυγού

1/4 κουταλιού αλάτι Ιμαλαίων Saltic

λιωμένη σοκολάτα κουβερτούρα για το γέμισμα

Φτιάξε τα rugelach βήμα βήμα εύκολα και γρήγορα!

## **Βήμα-βήμα**

### **Βήμα 1ο:**

Φτιάχνεις το μείγμα και το αφού το έχεις βάλει στο ψυγείο για 2 ώρες μέχρι 3 μέρες το βγάζεις και το απλώνεις επάνω στον πάγκο.



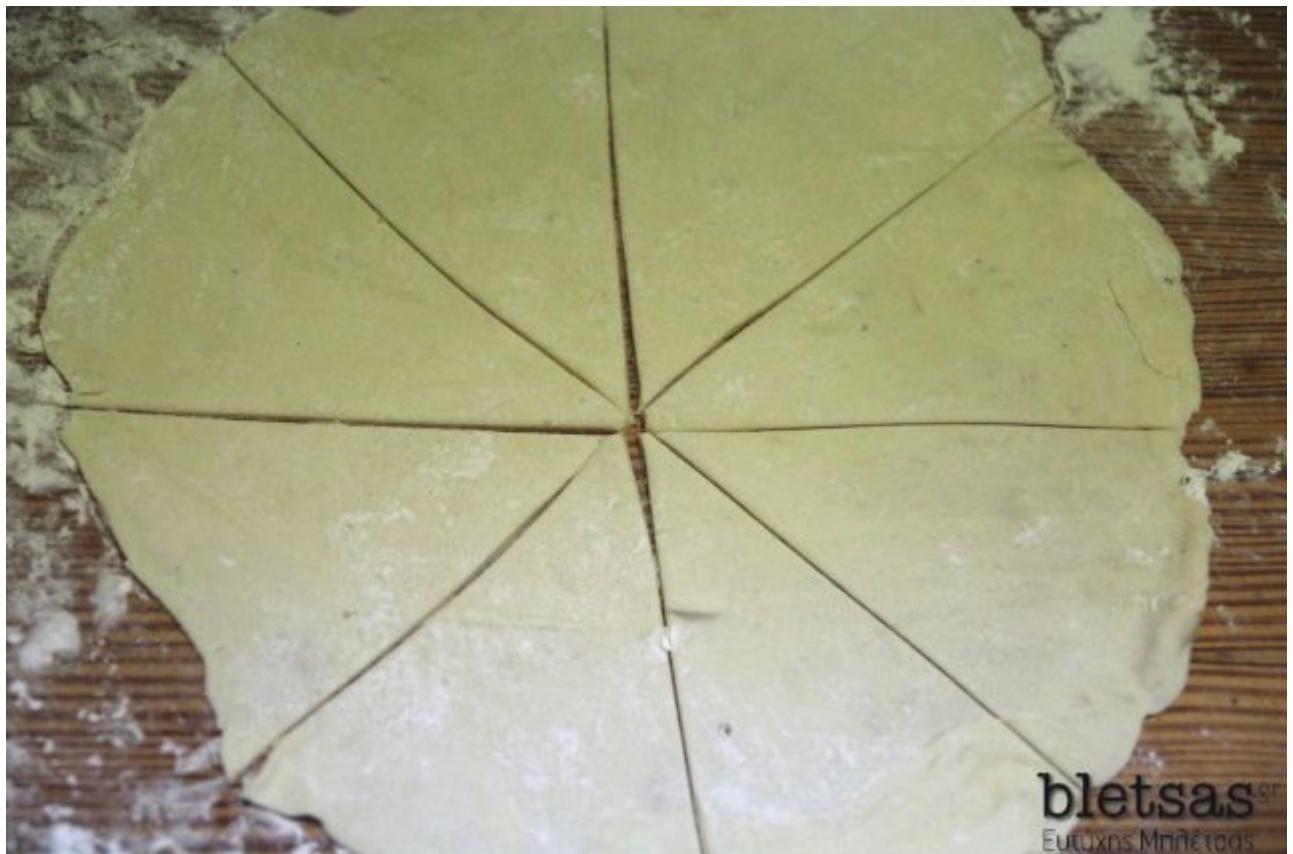
### **Βήμα 2ο:**

Ανοίγουμε το ζυμάρι προσεκτικά σε στρόγγυλο σχήμα



### **Βήμα 3ο:**

Κόβεις το ζυμάρι σε 16 κομμάτια. Μπορείς να τα κόψεις και σε 8 αν θέλεις να γίνουν πιο μεγάλα, τα μικρά όμως είναι πιο μικρά και χαριτωμένα. Κόβεις πιο εύκολα με το εργαλείο κοπής πίτσας.





#### **Βήμα 4ο:**

Βάζεις την γέμιση εντός και αρχίζεις να κλείνεις ένα ένα τα **rugelach!** Είναι εκπληκτικά εύκολη και διασκεδαστική διαδικασία.



#### **Βήμα 5ο:**

Βάζεις τα rugelach στο ταψί και τα βάζεις στο ψυγείο για 20 λεπτά, μετά τα ψήνεις στους 190 βαθμούς για 20 λεπτά.



Έτοιμο λαχταριστό Rugelach που τρώγεται όλες τις ώρες , απολαύστε!



**INFO:**

- Rugelach θα πει : Βασιλικά.

- Είναι διάσημα Εβραϊκά βουτήματα που όμως εξαπλώθηκαν πάρα πολύ στην αμερικανική αγορά.
- Μπορείς να γεμίσεις τα rugelach με ότι βάλει ο νους σου. Μέλι , ξηρούς καρπούς, σοκολάτα και φυστικοβούτυρο.
- Μπορείς να κάνεις τα rugelach και αλμυρά με ζαμπόν, τυρί κρέμα, ανθότυρο κτλ.
- Μπορείς να συντηρήσεις έως και τρεις μήνες τα rugelach στην κατάψυξη. Όταν τα βγάλεις από την κατάψυξη μπορείς να τα ψήσεις κατευθείαν.



Δείτε όλα τα Rugelach που φτιάξαμε στην εκπομπή Happy Cook

[Rugelach](#)

[Rugelach με ζύμη κακάο και γέμιση λευκή σοκολάτα - Βήμα βήμα](#)

[Rugelach - Βήμα βήμα](#)

[Αλμυρά Rugelach](#)