

Rugelah με ζύμη κακάο και γέμιση λευκή σοκολάτα - Βήμα βήμα



Σε άλλο άρθρο έχουμε αναλύσει βήμα βήμα την συνταγή για το πως να κάνετε τα αυθεντικά εβραϊκά Rugelah. Ας δούμε τώρα πως μπορούμε να φτιάξουμε τα αντίστροφα δηλαδή με ζύμη από κακάο και γέμιση από λευκή σοκολάτα. Μπορείς να δεις το αρχικό post [εδώ](#).

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 λευκή σοκολάτα κουβερτούρα για το γέμισμα

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. Ανοίγουμε το ζυμάρι προσεκτικά σε στρόγγυλο σχήμα



Βήμα 2ο:

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 3ο:

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



Βήμα 4ο:

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!



Δείτε όλα τα Rugelach που φτιάξαμε στην εκπομπή Harry Cook
[Rugelach](#)

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

[Rugeloh - Βήμα βήμα](#)

[Αλμυρά Rugeloh](#)
