

**מטרת הפעילות:** הילדים ילמדו להכין רוגלעך.

## מרכיבים:

חומרים לבצק:

5 כוסות קמח

3\4 כוס שמן

1\4 כוס מים

2 ביצים

4 כפות סוכר

15 גר' שמרים יבשים או נמסים

1 כוס מים רותחים.

שאר החומרים:

מעט קמח לקימוח

סוכריות צבעוניות

סוכר

קינמון

חלמון ביצה טרוף, לזיגוג

אבקת סוכר לקישוט

סכין חד פעמי



## הכנת הבצק:

1. מערבבים את הקמח והשמרים ביחד.
2. מוסיפים את כל שאר החומרים ובסוף את המים הרותחים.
3. לא צריך להתפוח פשוט מרדדים את הבצק וממשיכים בתהליך.

## הרוגלעך:

4. מקמחים מעט את משטח העבודה, מרדדים את הבצק.
5. חותכים את עיגול הבצק ל-8 משולשים (כמו שחותכים פיצה).
6. מניחים בקצה הרחב של כל משולש קוביית שוקולד מוסיפים סוכריות צבעוניות או סוכר וקינמון אותם מערבבים יחד ומורחים על הבצק.
7. מפזרים מעל סוכריות צבעוניות.
8. אחר כך מגלגלים את המשולש כלפי פנים, ליצירת הרוגלעך.
9. מניחים את הרוגלך על תבנית עם נייר אפייה, מורחים בחלמון.
10. מכניסים לתנור ל-15 דקות או עד לקבלת צבע זהוב.