

## עוגיות מלוחות עם גבינות צהובות



### רכיבים

- גרם חמאה
- ביצה גדולה
- 1/2 2/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- גרם גבינת צ'דר
- גרם מלח
- גרם סוכר לבן
- ביצה טרופה, לציפוי
- לפי הטעם שומשום לציפוי

### הכנה

1. במעבד מזון מערבבים חמאה, סוכר ומלח. מוסיפים ביצה ואת שאר החומרים היבשים ומעבדים עד שמתקבל בצק אחיד.
2. מחלקים את הבצק לגלילים, עוטפים בניילון נצמד ומעבירים למקרר לחצי שעה.
3. מחממים תנור ל-175 מעלות.
4. מוציאים גליל אחר גליל ופורסים לפרוסות בעובי 1/2 ס"מ בעזרת סכין חלקה ללא שיניים ומסדרים את העוגיות ע"ג תבנית אפייה המרופדת בנייר אפייה.
5. מברישים כל עוגייה בביצה טרופה ומפזרים שומשום או כל ציפוי אחר.
6. אופים כ-15 דקות ומקררים בטמפרטורת החדר. ניתן להמיר את הגבינה הצהובה בגבינת גלעד או מוצרלה, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

30 דקות

10 servings 10