

## מאפה בואיקוס לשבועות



### רכיבים

- קילוגרם קמח תופח אסם 1 ק"ג
- גרם גבינה לבנה רכה 5%
- ביצה
- גרם חמאה מומסת
- גרם מחמאה מומסת
- גרם גבינת פטה / בולגרית מפוררת
- גרם גבינת חלומי מגוררת (עמק, קשקבל)
- גרם גבינת חלומי מגוררת

### הכנה

1. מחממים תנור ל-200 מעלות.
2. מערבבים את חומרי הבצק בקערה, עד שנוצר בצק רך. אם הבצק רטוב מדי, להוסיף מעט קמח, אבל לא לייבש אותו.
3. מחלקים את הבצק ל-30 כדורים. מפזרים על כל אחד גבינה מגוררת ומעבירים לתבנית שרופדה בנייר אפייה. אופים עד שהלחמניות מזהיבות (בערך 20 דקות).
4. ניתן להמיר את החמאה במרגרינה באותה הכמות, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

30 דקות

30 servings 30