



רכיבים

- גרם גבינת עיזים
- גרם קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 1/4 4/1 כוס קמח לבן
- ביצה
- שקית סוכר וניל
- 1/4 4/1 כוס סוכר לבן
- כפית תמצית וניל
- כפות שמן קנולה
- 1/2 2/1 גביע שמנת חמוצה
- 1/2 2/1 כוס דובדבנים בסירופ

הכנה

1. מערבבים בקערה את הגבינה, הביצים, הסוכר, סוכר הוניל ותמצית הוניל.
2. מנפים, בקערה נפרדת, 150 גרם קמח ומוסיפים אותו אל תערובת הגבינה.
3. מכסים את הקערה בניילון נצמד ומעבירים למקרר לצינון של שעה.
4. מכינים קערית עם 1/4 כוס קמח, מקמחים את הידיים, יוצרים מהתערובת לביבות ומניחים אותן על נייר אפייה/פרגמנט.
5. יוצרים מתערובת הבצק עיגולים בינוניים.
6. יוצקים שמן למחבת בגובה סנטימטר ומחממים.
7. מטגנים את הלביבות עד להזהבה.
8. מגישים לצד מרמלדת דובדבנים או שמנת חמוצה.

40 דקות

10 servings 10