

פסטל גבינות טעים



רכיבים

- 1/3 3/1 חבילה מרגרינה
- 3/4 4/3 כוס מים
- 1/4 4/1 כפית מלח
- כוסות קמח לבן
- שקית אבקת אפייה
- כפות שמן קנולה
- 1/2 2/1 גביע גבינה
- גרם גבינת פטה / בולגרית מגורדת
- גרם גבינה צהובה מגורדת
- ביצה

הכנה

1. מחממים מים, מלח ומרגרינה בסיר בינוני על אש קטנה, עד שהמרגרינה נמסה. מורידים מהאש.
2. מוסיפים שמן לנוזלים שבסיר.
3. מערבבים את הקמח ואבקת האפייה ומוסיפים בבחישה למים שבסיר. מפרישים 1/4 מהבצק ומניחים בצד.
4. מרפדים בבצק הנותר תבנית פאי עגולה (מרפדים גם את הדפנות).
5. מערבבים את כל חומרי המלית ומפזרים את המלית באופן שווה על הבצק.
6. מרדדים את הבצק שהופרש ומכסים את המלית. טורפים (מערבבים) ביצה ומורחים את הפסטל, מפזרים שומשום ומסמנים חתכים.
7. אופים בחום בינוני כ-35 דקות וחוזרים מידי פעם על החתכים. הפסטל מוכן כאשר צבעו זהוב. מצננים מעט ומגישים. בתיאבון!

70 דקות

6 servings 6