



רכיבים

- חבילה בצק עלים מופשר
- גרם גבינת ריקוטה
- ביצה
- כוס סוכר לבן
- כפית גרידת לימון
- כפות מיץ לימון
- כפית תמצית וניל או מחית וניל
- כפות קמח לבן
- כוס צימוקים
- ביצה טרופה עם כף מים
- שקית אבקת סוכר

הכנה

1. הכנת הבצק: מניחים את הבצק המופשר על משטח עבודה מקומח.
2. פורסים את הבצק ומחלקים אותו ל-2 חלקים בגודל של 32 ס"מ ומרדדים אותו לעובי 0.3 ס"מ.
3. חותכים כל עלה בצק לריבועים שווים, בגודל של כ-8 ס"מ.
4. המלית: מערבבים בקערה את כל חומרי המלית, פרט לצימוקים.
5. הרכבת הגביניות: מניחים במרכז כל ריבוע בצק כף אחת מהמלית. מניחים על המלית כ-3 צימוקים בהירים.
6. סגירת ריבוע הבצק: מניחים פינה אחת של הבצק על כל המלית, ומעליה מניחים את הפינה הנגדית לה. כך עושים גם עם 2 הפינות השניות, ומקבלים צורה של מעטפה. חשוב מאד להקפיד להדק את קצוות הגביניות, על מנת שלא יפתחו במהלך האפייה.
7. מניחים את הגביניות בתבנית אפייה מרופדת בנייר אפייה, ומברישים את הגביניות עם ביצה טרופה.
8. מכניסים את התבנית לתנור אפייה שחומם מראש לטמפרטורה של 180 מעלות ואופים במשך 25 דקות או עד שהגביניות תפוחות וזהובות והמלית יציבה.
9. מוציאים את התבנית מהתנור ומצננים את הגביניות. בוזקים מעל הגביניות את אבקת סוכר.

50 דקות

4 servings 4