

בואיקוס - לחמניות גבינה



רכיבים

- גרם קמח תופח אסם 1 ק"ג
- גביע גבינה לבנה רכה 5%
- ביצה
- גרם חמאה
- גרם גבינת פטה / בולגרית מפוררת
- גרם גבינה צהובה מגוררת

הכנה

1. מערבבים את החומרים בקערה, פרט לקשקבל, עד לקבלת בצק רך מאוד. במידת הצורך (אם הבצק רטוב מדי) מוסיפים מעט קמח, אבל אסור לייבש את הבצק.
2. מחממים תנור ל-200 מעלות.
3. מחלקים את הבצק ל-30 כדורים. טובלים את כיפתם בגבינה מגוררת ומניחים על תבנית מרופדת בנייר אפיה.
4. אופים כ-20 דקות או עד שהלחמניות מזהיבות. *ניתן להמיר את הגבינה הצהובה בגבינת קשקבל באותה הכמות, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

30 דקות

20 servings 20