

לחמניות גבינה ותירס



רכיבים

- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- גרם חמאה רכה (לא מומסת)
- כוס גרעיני תירס (מקופסת שימורים)
- גביע שמנת חמוצה
- גביע גבינה לבנה רכה 5%
- גרם גבינת פטה / בולגרית
- גרם גבינה צהובה
- גרם גבינת קשקבל
- ביצה
- ביצה טרופה להברשה
- כפות שומשום לזרייה (לא חובה)

הכנה

1. שמים בקערה גדולה את כל החומרים ולשים עם הידיים עד שמתקבל בצק מעט דביק ורך.
2. מצננים במקרר למשך שלושים דקות.
3. מחממים את התנור ל-180 מעלות.
4. יוצרים מהבצק כדורים קטנים ופחוסים ומסדרים בתבנית על גבי נייר אפיה מרוח בחמאה.
5. מברישים את הלחמניות בביצה וזורים למעלה שומשום.
6. אופים כ-25 דקות עד שהלחמניות מזהיבות.

75 דקות

4 servings 4