

## 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 ⊕