

לביבות גבינה מתוקות



רכיבים

- מיכל גבינה לבנה 5%
- ביצה
- כפות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כפות סוכר לבן
- גרידת לימון
- כף מיץ לימון
- 1/4 4/1 כפית תמצית וניל
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה

הכנה

1. בקערה טורפים את כל המרכיבים (ללא השמן) עד לקבלת בלילה אחידה.
2. לחמם שמן בעומק בינוני במחבת, לצקת אל המחבת מעט מהבלילה - בערך 2 כפות (לא הרבה - הלביבה תופחת מעט) ולטגן על להבה נמוכה כ-3 דק' מכל צד.
3. להעביר לנייר סופג ולהגיש כאשר הלביבות בטמפרטורת החדר (כך הן הכי טעימות).

30 דקות

2 servings 2