

סמבוסק גבינה



רכיבים

- כוסות קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- כפית מלח שטוחה
- כפות שמן קנולה
- כוס מים פושרים
- גרם גבינת ריקוטה
- גרם גבינת גאודה מגורדת

הכנה

1. מערבבים את הקמח, מלח, שמן ומים לתערובת אחידה ומכסים במגבת לשעתיים.
2. מקמחים את הבצק, משטחים אותו, ויוצרים עיגולים.
3. ממלאים כל עיגול בכף גבינת ריקוטה וקצת גבינת עמק.
4. מקפלים וסוגרים את הבצק.
5. מסדרים את הסמבוסק על תבנית עם נייר אפייה.
6. מחממים תנור לחום של 180 מעלות ואופים כ-25 דקות.

90 דקות

6 servings 6