

לחמניות מבצק גבינה



רכיבים

- כוסות קמח
- 1/4 4/1 שקיות אבקת אפייה
- ביצים
- 1/2 2/1 חבילה חמאה
- גרם גבינה צהובה מגוררת
- גביע גבינה לבנה רכה 5%
- גרם גבינת עזים

הכנה

1. ללוש את כל החומר יחד לבצק, להמשיך ללוש עד קבלת בצק חלק ורך.
2. להניח אותו בצד לחצי שעה מנוחה.
3. לחלק את הבצק ל-12-13 כדורים ולהניחם על תבנית עם נייר אפיה במרחק 3 ס"מ זה מזה.
4. למרוח את הלחמניות בביצה ולפזר עליהם שומשום.
5. לאפות בחום 190 מעלות כ 25 דק'.

70 דקות

10 servings 10