

בלינצ'ס גבינה וצימוקים - מיקי  
שמו



## רכיבים

- גרם חלב (1 כוס)
- ביצה מידה M
- גרם קמח לבן (1 1/2 כוסות)
- כף שמן קנולה (10 גרם)
- קורט מלח
- מיליליטר מים (3/4 כוס)
- גביע גבינה לבנה 9% (250 גרם)
- גביע גבינת שמנת (250 גרם)
- כף סוכר לבן
- כפית גרידת לימון
- גרם חמאה מומסת
- גרם צימוקים
- טיפה תמצית וניל (אבקה לבנה שניתן לרכוש בחנויות אפייה)

## הכנה

1. מכינים את החביתיות (הבלינצ'ס): בקערת ערבוב טורפים את החלב, הביצים והמלח לתערובת אחידה.
2. מנפים את הקמח לתערובת וטורפים היטב. מוסיפים את השמן והמים ומערבבים עד לתערובת אחידה וחלקה.
3. מסננים את התערובת כך שתהיה ללא גושים.
4. מחממים מחבת עם כף שמן ובעזרת נייר סופג דואגים למרוח את השמן בשכבה דקה על כל המחבת.
5. בעזרת מצקת קטנה מוזגים מהתערובת שסיננו ומטגנים כ-3 דק' בצד אחד והופכים לעוד דקה, מוציאים לצלחת ומניחים את הבלינצ'ס אחד על גבי השני.
6. הערה: מדי טיגון כמה עלי בלינצ'ס יש להוסיף שוב מעט שמן למחבת, ולמרוח אותו בעזרת נייר סופג.
7. מכינים את המלית: מערבבים את 2 סוגי הגבינות עם הסוכר, קליפת הלימון המגוררת, והוונילין- עד לקבלת תערובת אחידה. מוסיפים את החמאה המומסת ולבסוף את הצימוקים ומערבבים לפיזורם בתערובת.
8. ממלאים את הבלינצ'ס: מניחים כף מלית גבינה במרכז כל עלה. מקפלים את עלה הבלינצ'ה משני צדדיו (כ-2 ס"מ פנימה), מעט מעל המלית, ומגלגלים לאורך. נוצרים בלינצ'ס ממולאים באורך 8 ס"מ ובקוטר עד 3 ס"מ. ממשיכים ומכינים כך את כולם.
9. מטגנים את הבלינצ'ס על מחבת עם כפית חמאה כ-2 דק' מכל צד, עד להשחמה קלה. מגישים.



5 servings

