

## גביניות קמח אוסם



### רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- גביע גבינה לבנה רכה 9%
- גרם חמאה
- מיכל שמנת מתוקה
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- 1/2 2/1 כפית מלח
- כוסות חלב
- חבילות גבינה בולגרית
- כוסות אבקת סוכר
- שקית פודינג אינסטנט בטעם וניל
- ביצה
- חבילה חמאה
- ביצה טרופה להברשה

### הכנה

1. לשים את קמח, גבינה, חמאה, שמנת, סוכר, הלח וחלב, עד לקבלת בצק אחיד ומניחים להתפחה של כחצי שעה, או עד שהבצק מכפיל את נפחו.
2. מכינים את המלית: מערבבים את הגבינה הכחושה, פודינג, אבקת סוכר, ביצים וחמאה מומסת, עד לקבלת תערובת אחידה.
3. לאחר ההתפחה, יש לחלק את הבצק לארבעה כדורים, לרדד כל אחד מהם לריבוע ולקרוץ ריבועים בגודל של כ-7 ס"מ.
4. מוזגים את המלית לשקית זילוף ומזלפים בכמות של כף אחד במרכז כל ריבוע, סוגרים את הקצוות לכיוון המרכז ומניחים בתבנית אפייה.
5. לפני האפייה מברישים בביצה טרופה.
6. אופים בחום בינוני עד שמזהיב.

6 servings 6