

כיסוני גבינה אפויים



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם קמח לבן
- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה
- גרם שמרים יבשים
- כפית סוכר לבן
- כוס מים או עד 1.5 כוסות חלמון
- כף שמן קנולה
- 1/2 2/1 כפית שומשום לזרייה
- 1/2 2/1 קילוגרם גבינה צפתית
- גרם גבינה צהובה מגוררת
- חלמון

הכנה

1. להמיס את השמרים במעט מים פושרים מעורבבים עם הסוכר, עד שיתססו.
2. להוסיף לקמח את השמרים והשמן, ולהוסיף בהדרגה את המים עד שנוצר בצק גמיש.
3. מכסים ומניחים כחצי שעה.
4. בקערה נפרדת מפוררים את הגבינה הצפתית. מוסיפים את הגבינה המגוררת וחלמון הביצה ומערבבים היטב.
5. ניתן להוסיף לתערובת בשלב זה תוספות פיקנטיות לפי הטעם, כגון זיתים.
6. לרדד את הבצק. ליצור עיגולים ובכל עיגול לשים כפית ממלית הגבינה ולסגור היטב.
7. להניח את כדורי הבצק בתנית משומנת. לטרוף את החלמון והשמן ולמרוח על הכיסונים, לפזר שומשום (ניתן לגוון ולפזר פרג, קצח וכו).
8. לאפות עד שמזהיב בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות.

75 דקות

8 servings 8