

## בישולים

בואיקוס לחמניות גבינה של  
אתי כק



### רכיבים

- חבילה קמח תופח אסם 1 ק"ג 350 גרם
- גביע גבינה לבנה רכה 5%
- ביצה
- גרם חמאה מומסת
- גרם גבינת פטה / בולגרית מפוררת
- גרם גבינה צהובה מגוררת
- כף שומשום לציפוי

### הכנה

1. מערבבים את כל החומרים (מלבד השומשום) בקערה, עד שמתקבל בצק אחיד. מניחים במקרר לחצי שעה של התגבשות.
2. מחממים תנור לחום בינוני-גבוה (200 מעלות צלזיוס).
3. יוצרים מהבצק לחמניות (20-30), מפזרים למעלה שומשום ואופים כ-20 דקות, עד שהן מזהיבות.

30 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕