

עוגיות גבינת קשקבל ובולגרית



רכיבים

- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- גרם חמאה רכה
- ביצה
- גביע יוגורט
- גרם גבינת פטה / בולגרית מפוררת
- גרם גבינת קשקבל מגוררת
- גרם גבינה לבנה רכה 9%
- לפי הטעם מלח גס
- ביצה טרופה
- 1/4 4/1 כוס שומשום לעיטור

הכנה

1. שמים בקערה גדולה את כל החומרים, ולשים לבצק אחיד. מקררים למשך שעה.
2. מחממים תנור לחום של 200 מעלות.
3. יוצרים מהבצק עוגיות עגולות, עורכים בתבנית מרופדת בנייר אפייה.
4. מברישים בביצה הטרופה, וזרים מעל שומשום.
5. אופים כ-20 דקות, עד שהעוגיות יזהיבו. בתיאבון!

50 דקות

12 servings 12