

פשטידות אישיות



רכיבים

- 1/2 2/1 חבילה פרפקטו פסטה פנה 500 גר' מבושלת
- ביצה גדולות
- 1/3 3/1 כוס רוטב פסטו
- 1/2 2/1 חבילה גבינת פטה / בולגרית 5% (100 גרם)
- 3/4 4/3 שקית גבינת קשקבל 180 גרם
- גביע יוגורטים בטעם טבעי או במתיקות מעודנת (לפי העדפה אישית) 180 גרם
- לפי הטעם מלח לפי הטעם
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מחממים תנור ל-180 מעלות ומשמנים תבנית שקעים למאפינס (כ-12 פשטידות אישיות).
2. טורפים ביצים בקערה, מוסיפים ממרח פסטו ומערבבים. מוסיפים את שאר החומרים ומערבבים לתערובת אחידה.
3. ממלאים תבנית שקעים בתערובת.
4. אופים בתנור מחומם כ-35-40 דקות, עד הזהבה והתייצבות. ממתינים כ-10 דקות ורק אז מחלצים.
5. ניתן לשמור בכלי אטום במקרר, עד 3 ימים.

50 דקות

12 servings 12