

בואיקוס בולגריים קלים



רכיבים

- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כוסות גבינת פטה / בולגרית מעורבבות מגוררות דק
- מיכל שמנת מתוקה
- גרם חמאה רכה, חתוכה לקוביות גדולות
- לפי הטעם מלח לפי הטעם (תלוי במידת המליחות של הגבינה הבולגרית או הפטה שהוספתם. כדאי לטעום)
- ביצה טרופה
- לפי הטעם שומשום
- לפי הטעם קצח

הכנה

1. מחממים את התנור לחום בינוני (180 מעלות) ומרפדים שתי תבניות תנור בנייר אפיה.
2. שמים את כל המרכיבים בקערה ומערבבים בידיים עד שמתקבל בצק רך אבל דביק קלות.
3. קיימות שתי אפשרויות של עבודה עם הבצק: א. אם ממהרים, לוקחים מהבצק פיסות קטנות, ויוצרים מהן כדורים, בגודל של עגבניות שרי בערך. מניחים בתבנית במרווחים של 3 ס"מ ומשטחים קצת. ב. האפשרות השנייה, שיוצרות בואיקוס בעלי שוליים אחידים במראה עוגייתי יותר, היא לקמח משטח עבודה, להניח עליו את הבצק, לשטח קצת בידיים (לא חייבים להשתמש במערוך) לעובי של כ-4 ס"מ ולקרוץ בכוס עיגולים, בקוטר של 2-3 ס"מ. מניחים בתבניות במרווחים של 3 ס"מ. אמורות לצאת כ-35 עוגיות.
4. מורחים כל עיגול בביצה הטרופה וזורים מלמעלה שומשום או קצח. אופים כ-15 דקות, או עד הזהבה.
5. מגישים מיד או שומרים בכלי אטום עד יומיים, או במקפיא עד שבועיים.

60 דקות

10 servings 10