

גראטן חטיפי כרובית טבעול  
וגבינות

## רכיבים

- חבילה טבעול חטיפי כרובית
- גרם חמאה
- גרם קמח לבן
- שום
- לפי הטעם מלח
- ליטר חלב
- גרם גבינת מוצרלה קשה מגורדת גס
- גרם גבינת פרמזן מגוררת
- גרם גבינת קשקבל
- כפות עירית
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם אגוז מוסקט טחון

## הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות. מניחים את הכרובית על תבנית אפייה עם נייר פרגמנט, מעבירים לתנור החם ל-12 דקות. מוציאים ומצננים.
2. בסיר בינוני ממיסים על להבה בינונית את החמאה, מתבלים בשום, מלח, פלפל ואגוז מוסקט. מוסיפים את הקמח ומערבבים עד שנוצרת רביכה. מוסיפים את החלב בבת אחת ומערבבים בעזרת מטרפה עד לקבלת תערובת חלקה וללא גושים.
3. ממשיכים לבשל תוך כדי ערבוב מתמיד כ-5 דקות, עד לקבלת בשמל מרקם של יוגורט סמיך. מכבים את הלהבה וממשיכים לערבב דקה נוספת. טועמים ומתקנים תיבול במידת הצורך. מצננים כחצי שעה בטמפ' החדר.
4. מחממים תנור לחום של 170 מעלות. מערבבים את הבשמל המצונן בעזרת מטרפה עד שהוא חוזר למרקם חלק. מוסיפים את הגבינות ואת העירית. מוסיפים את הכרובית ומערבבים בעדינות. מעבירים לתבנית אפייה בינונית, מעבירים לתנור החם ל-20 דקות, עד להזהבה. מגישים חם.

60 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕