

## לחמניות גבינה מלוחות



### רכיבים

- כוסות קמח לבן + 2 כפות (סה"כ 300 גרם)
- שקית אבקת אפייה
- כפית מלח
- גרם חמאה חתוכה לקוביות
- גרם גבינה צהובה מגוררת (צ'דר, קשקבל, עמק, פרמזן וכו)
- גרם גבינה לבנה רכה 5%
- ביצה
- ביצה טרופה, להברשה

### הכנה

1. מערבלים במיקסר, בעזרת וו גיטרה, קמח, אבקת אפייה, מלח וחמאה עד לקבלת תערובת פירורית.
2. מוסיפים גבינות וביצים ומעבדים מספר שניות עד לקבלת בצק אחיד. בשלב הזה אפשר להוסיף גם פפריקה לתערובת, אם רוצים.
3. עוטפים בניילון ומקררים עשרים דקות.
4. יוצרים מהבצק כדורים עגולים בגודל של כ-5 ס"מ.
5. מברישים בביצה ומקשטים בשומשום או בכל קישוט אחר רצוי.
6. אופים כ-20-15 דקות בתנור שחומם מראש לטמפ של 170 מעלות.

30 דקות

6 servings 6