

## גביניות זיתים חלביות



### רכיבים

- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- גביע גבינה לבנה 5%
- חבילה מרגרינה
- חבילה זיתים ירוקים חתוכים

### הכנה

1. מניחים בקערה קמח, גבינה ומרגרינה (ניתן להמיר את המרגרינה בחמאה. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון) ולשים לבצק אחיד.
2. מוסיפים את הזיתים ולשים עד שהם נטמעים בתערובת.
3. קורצים חתיכות מהבצק ויוצרים כדורים.
4. מניחים את הכדורים על תבנית מרופדת בנייר אפייה.
5. אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות במשך 30 דקות.

40 דקות

25 servings 25