



## רכיבים

- גרם גבינת שמנת
- גרם חמאה רכה
- גרם קמח לבן (2 כוסות)
- חבילה גבינת ריקוטה
- גרם אבקת סוכר (אפשר לוותר)
- 1/2 2/1 כפית תמצית וניל
- 3/4 4/3 כוס ריבת תות
- אבקת סוכר

## הכנה

1. מערבלים חמאה וגבינת שמנת במיקסר עם וו גיטרה עד לקבלת תערובת חלקה. מוסיפים קמח ומערבלים רק עד קבלת כדור בצק.
2. מעבירים למקרר לשעתיים לפחות.
3. מערבבים את חומרי המלית ריקוטה אבקת סוכר ווניל עד לקבלת תערובת חלקה.
4. מרדדים לריבוע בעובי 1/2 ס"מ מחצית הבצק על שטח מקומח (מעבירים את החצי השני למקרר עד שמסיימים את החלק הראשון).
5. חותכים לריבועים בגודל 7\*7 ס"מ, מניחים כפית ריבה במרכז הריבוע ומעל כפית ריקוטה מקפלים את קצות הריבוע באלכסון וסוגרים בהידוק.
6. מניחים בתבנית מרופדת בנייר אפייה מעבירים למקרר לשעה להתייצבות.
7. מחממים תנור ל-180 מעלות.
8. מוציאים את הגביניות מהמקרר ואופים 15-20 דקות עד הזהבה.
9. מצננים היטב וזורים אבקת סוכר
10. שומרים בכלי אטום מחוץ למקרר עד 4 ימים

60 דקות

30 servings 30