אמפנדס תירס וגבינות

רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- כף סוכר לבן
- כפיות מלח
- 3/4 4/3 כוס שמן קנולה
- כוסות מים פושרים
- כוס שמן קנולה לטיגון עמוק
- כוסות חמאה
- כפות שמן קנולה
- גרם גרגירי תירס מסונן
- גרם גבינת פטה / בולגרית מפוררת
- 1/2 2/1 כפית מלח לפי הטעם
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מניחים בקערת מיקסר את כל המרכיבים לבצק, פרט למים. מפעילים במהירות נמוכה, מוסיפים בהדרגה את המים, ומעבדים 10 דקות לבצק אחיד ולא דביק.
2. מעבירים את הבצק לקערה, מכסים בניילון נצמד ומתפיחים שעה וחצי.
3. לשים את הבצק שוב ומתפיחים פעם שנייה.
4. מרדדים את הבצק על משטח מקומח לעלה בעובי 1/2 ס"מ, קורצים מהבצק עיגולים בקוטר 10-12 ס"מ.
5. מניחים במרכז כל עיגול מעט מהמלית, מקפלים לשניים ומהדקים בעזרת מזלג.
6. מחממים שמן לטיגון עמוק, מטגנים עד להזהבה. מגישים חם.

50 דקות

4 servings 4