

משולשי פסטו או זיתים אישיים



רכיבים

- חבילה בצק פיצה מצונן
- כפות פסטו
- כפות טפנד
- כוס גבינת מוצרלה (פתיתים)
- כפות יוגורטים בטעם טבעי או במתיקות מעודנת (לפי העדפה אישית)
- כף שמן זית

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 200 מעלות.
2. פותחים את הבצק על נייר האפייה, מברישים בשמן זית את השוליים.
3. חותכים לחצי לרוחבו, מורחים כל חצי בממרח אחר, ומשאירים שוליים ללא ממרח.
4. חותכים ל-16 משולשים צרים.
5. מפזרים מעל מהגבינות.
6. אופציה לתוספות ושדרוגים – זיתי קלמטה, רבעי ארטישוק משומר, בצל סגול לפרוסות דקות, עיגולי עגבניות שרי.
7. מפזרים את היוגורט בתלוליות קטנות בסוף.
8. אופים 15-20 דקות עד להזהבה של קצוות הבצק.
9. אופציה לטופ - מוסיפים גילופי פרמזן, אורגנו טרי ופלפל גרוס.
10. * לתוצאה טובה יותר מומלץ להוציא את הבצק מהמקרר כ-20 דקות לפני הכנת המאפה. מתאים לאפייה בתנור בלבד. יש לוודא אפייה מלאה לפני האכילה.

30 דקות

16 16