

## גביניות פילו



### רכיבים

- חבילה בצק פילו מופשרת על פי הוראות היצרן
- גביע גבינת שמנת 16% (225 גרם)
- גביע גבינה לבנה רכה 9% (250 גרם)
- ביצים
- 2/1 1/2 כוס סוכר לבן (100 גרם)
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- לימון מגורד, רק הקליפה
- כפות שמן זית או חמאה מומסת להברשה

### הכנה

1. בקערה טורפים את כל מצרכי המלית.
2. מניחים 2 עלי פילו אחד על השני על גבי משטח (כל השאר תמיד מכוסים במגבת כדי שלא יתייבשו).
3. מברישים בשמן זית משני הצדדים.
4. בעזרת גלגלת או סכין מחלקים את הדף לשניים, מניחים כף מהמלית במרכז כל ריבוע פילו. בעזרת הידיים מכווצים את הפילו לכיוון המרכז וסוגרים למעלה בעזרת הידוק. כך יוצרים מלא מאפים יפים, מניחים על גבי תבנית משומנת.
5. אופים בתנור שחומם מראש על טורבו 180 מעלות כ-25 דקות או עד שהמאפה זהוב היטב. מצננים ומפזרים אבקת סוכר.

40 דקות

6 6