

שקדיות טעים עם טרה!



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת אהרונוביץ בלינצס גבינה



ניתן להוסיף כף שמנת חמוצה וכן כף גבינת שמנת לבליחת הגבינה.



חצי שעה



המרכיבים:

בלינצס גבינה מטורף (כס 10 יחידות)
מצרכים

2 כוסות חלב טרה

2 כפות סוכר

2 ביצים ☒

1 סוכר וניל

2 כפות שמן קנולה

2 כוסות קמח מנופה

רבע כפית מלח

תרסיס שמן לטיגון

למלית

500 מל שמנת מתוקה

4 כפות גבינה לבנה 5% של טרה

2 כפות פודינג וניל

חצי כוס חלב טרה

אופן הכנה:

אופן ההכנה

בלינצס:

1. מערבבים ביצים, חלב טרה, סוכרים ושמן

לתערובת אחידה.

2. מוסיפים את הקמח ומערבבים ידנית עד לאיחוד מלא.

3. משאירים את התערובת לעמוד כ 5 דקות.

4. מחממים מחבת ומרססים תרסיס שמן בטעם חמאה.

5. באמצעות כד ליטר מוזגים חלק מהבלילה ומטים את המחבת לכיסוי מלא.

6. הופכים מחכים כמה שניות ומוציאים.

7. מניחים את כל הבלינצס להתקרר במקרר ובינתיים מכינים את המילוי.

מלית

1. מכניסים את כל המצרכים ומקציפים באמצעות מקצף חשמלי או מיקסר כדקה שתיים עד להיווצרות "פסים" בתוך הקצפת.

2. מכניסים את הקצפת למקרר ל5 דקות להתייצבות. ממלאים את הבלינצס שופכים מעל קונפיטורת פירות יער ואוכלים בתאבון.