

שקוּלוֹת טָעִים
עִם טָרֵה!




המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת יוסופוב רביוולי גבינה



8



שעה וחצי



המרכיבים:

בצק לרביולי:
700 גר קמח מנופה
4 ביצים
3 כפות שמן
כפית מלח דק
חצי כוס סוכר
מלית:
500 גר גבינת טוב טעם
ביצה
חצי כוס סוכר
חבי סוכר וניל

אופן הכנה:

מחומרי הבצק מכינים בצק פסטה. משאירים לנוח כחצי שעה.
חומרי המלית לערבב יחד עד שנהיית בלילה אחידה.
מחלקים את הבצק ל6 חלקים.
כל חלק מרדדים לעלה דק של כ 2 מ.מ. שמים על מתקן רביולי, ממלאים בכל חור את הגבינה. מעל מכסים עם עוד עלה דק. עם המערוך מהדקים ומסדרים את הרביולי על נייר אפייה למקפיא עד לבישול.

בעת ההגשה, מרתיחים בסיר רחב מים ומבשלים 6-8 דקות. מגישים עם שמנת חמוצה, טיפה מפזרים מעל סוכר לבן ודובדנים משומרים.

