

שְׁבוּעוֹת שֶׁלֶם  
עִם טָרָה!



# המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת נוני חצפורי



18 סועדים



לאפות בטורבו כדי  
שהבצק יתפח ויהיה  
קריספי



שעה  
וחצי



# המרכיבים:

**חומרים לבצק:**

קילו קמח

חצי כוס שמן

כפית מלח

כף חומץ

**חומרים למלית:**

קילו גבינת חמד

250 גרם גבינת טוב טעם

2 ביצים

30 גרי חמאה רכה

# אופן הכנה:

ללוש את החומרים לבצק לבצק רך ולא דביק . ללוש 10 דק' עד לפיתוח גלוטן . לתת מנוחה 15 דק'. ליצור כדורים מהבצק בערך 70 גרי' כל כדור ולתת מנוחה שוב 20 דק'.

לרדד את הכדורים בקמח ושוב לתת מנוחה 20 דק'. לפתוח את הבצק אחרי המנוחה לעלה דק ושקוף על המשטח, להתיז שמן על הבצק ולקפל למעטפה . להכין את חומרי המלית לערבב הכל ביחד. שמים 3 כפות בערך מהמלית באמצע הבצק שקיפלנו ולסגור קצוות של הבצק לצורת מעטפה.

לאפות ככ 20 דקי בחום 190 מעלות.  
בהצלחה!

