

שְׁבוּעוֹת סוּסְסוֹת
עִם טָרָה!



שְׁבוּעוֹת סוּסְסוֹת

טָרָה

ללא חומרים
משמרים



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת מיכאל בבקה גבינה וצימוקים



10

שמרים צריכים לתפוח
בסבלנות ובקיץ תמיד לעבוד
עם בצק שמרים קר שנח
במקרר לתוצאות טובות יותר



3

שעות



המרכיבים:

300 גרי קמח
30 גרי שמרים טריים
ביצה
סוכר וניל
3 כפות סוכר
חצי כפית מלח
80 גרי חמאה
גרידה של לימון
חצי עד $3/4$ כוס חלב
תערובת המלית – חבילה טוב טעם
2 כפות גבינה לבנה
 $1/2$ כוס סוכר
2 סוכר וניל
חלמון ביצה
כפית גרידה של לימון
חופן צימוקים

אופן הכנה:

בקערת המיקסר מניחים את המצרכים ולשים לבצק הומגני ורך. מתפיחים כשעה ומכניסים למקרר. לאחר כ- 4 שעות או לילה, מרדדים את הבצק למלבן גדול מורחים את המלית על כל המלבן. חותכים

לרצועות שוות ומעמידים בתבנית סבתא . מניחים
להתפחה של כשעה מורחים בביצה טרופה ואופים
כ-40-50 דקות.

