

שקודות טעים עם טרה!



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת שוקרון מאפה פריך במילוי גבינות



שעה למרוח מעל המאפה גבינה לבנה 6 של טרה



המרכיבים:

חצי קילו קמח
1 כף שמרים
1 כף סוכר
1 כפית מלח
4 כפות שמן זית
מים
גבינת חמד
גבינה צהובה מגורדת
קוטג'

אופן הכנה:

מתכון ל6 יחידות:
חצי קילו קמח
1 כף שמרים
1 כף סוכר
1 כפית מלח
4 כפות שמן זית להוסיף מים בהדרגה עד שהבצק
נהיה גמיש ואחיד.
לתערובת גבינה:
גבינת חמד
גבינה צהובה מגורדת
קוטג'

להתפיח בצק כ-40 דקות לאחר מכן לחלק ל-6 כדורים
לרדד לעיגול בעובי 2 סמ.

לשים במרכז העיגול כף גדושה של תערובת הגבינה
ולהדק את הבצק בצדדים לצורת סירה. אפשר לעשות
בכל צורה שרוצים.

מתפיחים לפני הכניסה לתנור כרבע שעה ומכניסים
לתנור שחומם מראש ל-220 מעלות עד שמזהיב.
5 דקות לפני סוף האפייה ניתן להוסיף ביצה באמצע
ולתת לה מעט להאפות.

