

שקוּלוֹת טֵאָים  
עִם טֵרָה!

טֵרָה

ללא חומרים  
משמרים

# המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת פרידמן עוגת גבינה פירורים



20



מתכון קליל וטעים



30 דקות



# המרכיבים:

- 100 גר חמאה
- 1 כוס קמח
- 3 כפות סוכר
- 1 כפית אבקת אפייה
- מים לפי הצורך
- 2 שמנת מתוקה
- 500 גר גבינה לבנה
- 1 כוס חלב
- 1 פודינג וניל
- 1 שמנת חמוצה

# אופן הכנה:

מערבבים קמח, חמאה, ביצה, סוכר וקצת מים עד ליצירת בצק. משטחים על תבנית אפייה ומכניסים לתנור עד שמזהיב, בערך 20 דקות. מוציאים מהתנור, מצננים ומכניסים למערבל מזון ליצירת פירורים. שמים מחצית מהכמות בתבנית ומרטיבים עם מעט חלב.

מקציפים פודינג וניל עם שמנת מתוקה וחלב. לאחר שהקרם מוכן מקפלים לתערובת את הגבינה והשמנת חמוצה. שופכים על הפירורים. בסיום מוסיפים את מחצית הפירורים שנותרו.