

שקודות טעים עם טרה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת זוביב קונוסי גבינת שמנת



כמה שיותר



אפשר לטבול את הקצה הפתוח של הקונוסים לאחר האפיה בריבת חלב ואז בקוקוס



חצי שעה



המרכיבים:

בצק עלים איכותי
ביצה טרופה
סוכר
חצי קילו גבינה לבנה
גביע שמנת חמוצה 15%
מיכל שמנת מתוקה
פודינג ריבת חלב
ריבת חלב
סירופ שקולד (אופציה)
קונוסי מתכת (אם אין אפשר להכין מנייר כסף –
ליצור צורת קונוס מנייר כסף עבה)
שק זילוף

אופן הכנה:

בצק העלים: (עובדים כאשר הבצק קר!!)
חותכים את הבצק לרצועות ומלופפים סביב הקונוס
המשוח בחמאה מורחים בביצה מפזרים סוכר
ומכניסים לתנור שחומם מראש 180 מעלות ל15 דקות
או עד שמזהיב.
המלית:
מקציפים את השמנת המתוקה
מוסיפים את הגבינות ושתי כפות של ריבת חלב

מקציפים עם הפודינג ☒ יוצקים לשק זילוף עם פיה משוננת.

אופן הרכבה:

מצננים את הקונוסים האפויים ומשחררים מן קונוס המתכת

יוצקים לתוך כל קונוס חצי כפית ריבת חלב ומזלפים לתוכה את המלית.

מניחים במגש אבקת סוכר או סירופ שוקולד מעל ☒ובתאבון

