

שקוּעוֹת טָעוּם
עִם טָרָה!



שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים
משמרים



**המתכון שמכניס
טוב הביתה
למשפחת רוני
מאפים במלית גבינות**



10



תהנה, כל יום שעובר לא
חוזר.



30 דקות



המרכיבים:

לבצק:

3 כוסות קמח תופח
200 גרם חמאה רכה טרה
200 מ"ל שמנת חמוצה טרה
1 שן שום כתוש
1/4 כוס גבינת פרמזן מגוררת
1/2 כפית מלח

1 ביצה

למלית:

250 גרם גבינה לבנה 5% טרה
200 גרם גבינה מהובה טרה
1 ביצה

3 כפות קמח

1 כף חרדל

1 כפית פפריקה מתוקה

מעט מלח

מעט פלפל שחור

מעט בזיליקום חתוך

לציפוי:

1 ביצה טרופה, שומשום

אופן הכנה:

ההכנה:

מערבלים במיקסר עם וו גיטרה את מצרכי הבצק לבצק אחיד מכסים בניילון ומכניסים למקרר לשעה. מערבבים בקערה את כל מרכיבי המלית - ללא הבזיליקום. מחממים תנור ל180 מעלות. חותכים את הבצק לכדורים, פותחים אותם וממלאים במלית הגבינה, סוגרים בפינות ומעטרים בבזיליקום. מסדרים בתבנית על נייר אפיה, מברישים בביצה טרופה ומעל שומשום, מכניסים לתנור ל30-25 דקות ומגישים חם.. בתיאבון. ☒