

שקויות טעים עם טרה!



המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת מידן חלת גבינות לחג השבועות



10



בהכנת הבצק, חשוב להכניס תחילה את הנוזלים



3 שעות



המרכיבים:

לבצק

1 כוס חלב 3 אחוז של טרה

1.5 כוסות מים

כף מלח

כף סוכר

100 גרם חמאה של טרה

קילו קמח

2 כפות שמרים יבשים

למלית הגבינות

גביע גבינת קרם בטעם שמנת טבעי.

גבינת מוצרלה נעם מגורדת.

גבינה צהובה נעם מגורדת.

אופן הכנה:

לערבב את החומרים לבצק, להתפיח להכפלת הנפח.

ליצור רצועות לחלה, לערבב את הגבינות, לשטח את הרצועה ולמלא בגבינה ולסגור.

לשזור חלה ולהתפיח.

לחמם תנור ל 180 מעלות ולאפות עד להשחמה.