

שקוּלוֹת טֵאָים  
עִם טֵאָה!



# המתכון שמכנים טוב הביתה למשפחת רובינשטיין כדורי גבינה וסולת חמים על מצע סוכר, קינמון וקקאו



2-3 סועדים



טעים גם בתוספת  
שמנת בצד המנה



10 דקות



# המרכיבים:

ביצה אחת  
חבילת גבינת טוב טעם של טרה  
שקיק סוכר וניל  
כף סוכר קנה חום בטעם עדין של סוגת  
שלוש כפות סולת חיטה  
גרידת קליפת לימון אחד (מגורד על חורים קטנים של  
פומפיה)

# אופן הכנה:

מערבבים את כל המצרכים כולם בתוך קערה עד  
שמתקבלת עיסה אחידה (לא במערבל אלא בכף  
ובאופן ידני).  
מרתיחים מים בסיר מתאים (סיר בגודל בינוני) ולאחר  
שהמים רותחים יש ליצור כדורי גבינה בקוטר של כ-3  
ס"מ בערך ולהניח אותם בעדינות בתוך המים  
החמים.  
כאשר כדורי הגבינה צפים על פני המים (בערך כ-5  
דקות) יש לשלות אותם מהסיר עם מסננת קטנה (כדי  
שמים לא ייכנסו לצלחת) ולהניחם אחד אחד על  
צלחת אשר קודם לכן מפזרים עליה סוכר, קקאו  
במסננת אחרת ולא רטובה וקינמון.  
אפשר לסנן מעל הכדורים בצלחת קצת קינמון או גם



להזליף קצת פסי סילאן ולקשט בעלי נענע.  
מנה טעימה ביותר בטעם גן עדן ומאוד פשוטה  
להכנה, כל ההכנה כ-10 דקות מהתחלת ההכנה ועד  
לאכילה.  
בתיאבון.

