

שבועות שמח!

טרה

ללא חומרים משמרים

שקודות טעים עם טרה!



לחמניות גבינה וזיתים



שעתיים



המרכיבים:

- 1 ק"ג קמח
 - 1/2 כוס שמן
 - 2 כפות שמרים יבשים
 - 2 כפות סוכר
 - 1 כפית מלח
 - 2 ביצים טרופות
 - 1 1/2 כוסות זיתים קצוצים
 - 1 גביע גבינה לבנה 5% 250 גרם
 - 1/2 2 כוסות מים פושרים
 - 100 גרם גבינה צהובה מגורדת
- לציפוי**
- ביצה טרופה
 - מעט שומשום

אופן הכנה:

לנפות קמח לקערת המיקסר, להוסיף שמרים, סוכר ולערבב מעט להוסיף את שאר המצרכים מלבד הגבינה הצהובה ולערבל 3 דקות להוסיף את הגבינה הצהובה ולהמשיך לערבבל עוד 3 דקות. במידה והבצק יוצא דביק שמנו אותו מעט

לכסות את הקערה ולהניח להתפחה של שעה
לפחות.

בעזרת ידיים משומנות (הכינו לידכם קערית קטנה עם
מעט שמן)

ליצור לחמניות קטנות. הכמות שיוצאות בערך 20-23
לחמניות, תלוי בגודל שתבחרו
להניח שוב למנוחה של חצי שעה למרוח ביצה ולפזר
שומשום מעל

לאפות בתנור שחומם מראש על 180 מעלות כ – 20
דקות עד לקבלת לחמניות שחומות

