

'דאלקלך' גבינה מיוחד לשבועות

בית החלמה מאחל לכן חג שמח ומפנק בעוד אחד ממאכלי הדגל המשובחים של חג השבועות.
לפניכן מתכון טעים ומיוחד לגביניות משובחות.

לבצק:

1 ק"ג קמח

$\frac{1}{2}$ כפית מלח

3 ביצים

2 כוסות חלב

5 כפות סוכר וניל

1 כף שמרים

1 שמנת חמוצה

450 גר' חמאה

3 כפות סוכר

למילוי:

500 גר' גבינה

2 שמנת חמוצה

8 כפות סוכר וניל

8 כפות פודינג וניל

8 כפות קורנפלור

4 ביצים



הוראות הכנה:

ערבבי את החומרים לבצק רך.

ערבבי את המוצרים של המילוי.

רדדי משטח בצק וחתכי בעזרת סכין ריבועים מהבצק בערך בגודל 10 ס"מ.

הניחי את הריבועים לפנייד בזוית של צורת מעוין ומלאי במילוי, 'עטפיי את המילוי מ-2 הצדדים בעזרת הבצק.

אפי כ-20 דקות בחום בינוני (180°).

חג שמח, בתיאבון!