

فطائر بحشوة الجبنة والمرديلا

فطائر سريعة التحضير ويمكنك اعدادها بحشوتك المفضلة لإفطار سريع ولذيذ.

المكونات:

- كوبين الا ربع دقيق
- كوب ونصف ماء
- بيضة
- ملح
- ربع كوب زيت
- 2 ملعقة كبيرة حليب بودرة
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة باكينغ بودر
- 1 ملعقة صغيرة سكر

للحشو:

- خليط منوع من الأجبان (جبنة فيتا - قطع جبنة رومي- جبنة مثلثات- جبنة شيدر)
- مرتديلا مقطعة مكعبات

طريقة التحضير :

- نذيب السكر والخميرة في ربع كوب ماء ونتركها حتى تكون رغوة سميقة.
- نضع كل مكونات الفطائر ما عدا الحشوة في خلاط العصير ونخلط جيدا حتى تتجانس كل المكونات.
- العجينة المتكونة تكون سائلة مثل خليط الكيك، نضع الخليط في وعاء ونغطيه ثم نتركه حتى يتخمر.
- نوزع الخليط في قوالب الكب كيك الصغيرة بعد دهنها بالزبدة ونضع كمية من الحشو في كل قالب ثم نتركها تتخمر مرة أخرى.
- ندخل القوالب الفرن المسخن مسبقا على حرارة 160 حتى تنضج الفطائر وتتحول الى اللون الذهبي.
- نخرج القوالب من الفرن وتبرد وتقدم.

الف صحة!