

## פאי גבינשיו מתוק

\* המלית מתאימה גם למילוי בצק עלים/ מאפה שמרים

### שלבי הכנה

- 1-הכנת הבצק
- 2-הכנת המלית והתוספות
- 3-הרכבה ואפיה



### שלב 1 - הכנת הבצק

- < 1.75 כוסות קמח (אפשר להחליף בקמח כוסמין לבן)
- < כפית שטוחה א.אפיה
- < 3 כפות סוכר
- < 50 גר' שמן קוקוס קר (כשהוא קר הוא מוצק) - אפשר להחליף במרגרינה קרה
- < 1/4 כוס מים קרים
- < 1/4 כוס שמן (אפשר להחליף בשמן ענבים)

### הוראות הכנה לבצק

בקערה מערבבים את החומרים היבשים, מוסיפים את שמן הקוקוס הקר (במצב מוצק), מערבבים יחד עם הידיים עד לאיחוד היבשים עם שמן הקוקוס (לא יותר מידי זמן כיוון שטמפ' הגוף ממסה את שמן הקוקוס). הוסיפו את המים והשמן וערבבו עד לקבלת בצק. עטפו בניילון נצמד והכניסו למקרר לכחצי שעה. בינתיים תוכלו להכין את המלית והפעילו את התנור על 180 מעלות. לאחר הקירור מרדדים את הבצק, אפשר על נייר אפיה, מעבירים לתבנית שבחרתם, מחוררים מעט עם מזלג ומכניסים ל'חצי אפיה' לכ-5 דק'. מוציאים את הבצק לצינון עד שלב הרכבת הפאי.

### שלב 2 - הכנת מלית גבינשיו מתוקה

- < 1 חב' גבינשיו מבית עדיקא - 200 גר'
- < טופו במרקם רך (לא משי) - 300 גר'
- < סוכר/ סוכר וניל
- < תוספות מומלצות - צימוקים/ חמוציות

### הוראות הכנה למלית

מפשירים את הגבינשיו, טוחנים יחד עם הטופו במעבד מזון או בבלנדר מוט, מוסיפים סוכר. לטעמכם.

### לשכבה עליונה

פרוסות שקדים טבולים במעט מים ואבקת סוכר/ פרוסות שזיפים עם קצת סוכר גבישי/ תפוחים בתוספת סוכר וקינמון

### שלב 3 - הרכבת הפאי והמשך אפיה

על תחתית הפאי מורחים שכבה של המלית המתוקה, מעליה מסדרים את התוספות שבחרתם ומחזירים לאפיה לכ-20 דק'. בתיאבון 😊