

מאפה גבינשיו צימוקים מתוק

* המלית מתאימה גם למילוי בצק עלים/ מאפה שמרים



- < בצק עלים מופשר.
- < מלית גבינשיו מתוקה - מתכון בהמשך.
- < תוספות מומלצות - צימוקים/ חמוציות/ תפוחים מבושלים בסוכר וקינמון.
- < לחלק העליון הכינו סירופ של מים עם סוכר

מלית גבינשיו מתוקה

*מתכון בסיסי למלית מתוקה

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

הוראות הכנה למלית

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

הרכבת המאפה

- ❖ פורסים את בצק העלים ומזלפים את המלית (מומלץ לעבוד עם שק זילוף/ שקית עבה וחתכו את הקצה)
- ❖ מגלגלים פעם אחת וחותכים לאורך הבצק כך שנוצר לנו מעין גליל ארוך עם המילוי. מרחו את סירופ מי הסוכר ופזרו סוכר חום גבישי. בשלב זה אתם יכולים לחתוך מיד את הגליל לגודל המאפה הרצוי, אפשרות נוספת היא לסמן את מיקום החיתוך עם סכין (בלחיצה קלה) והקפיא למספר דקות עד להתמצקות הבצק, לאחר מכן החיתוך יהיה פשוט יותר (בשלב זה ניתן להקפיא את המאפים לאפיה עתידית).
- ❖ העבירו את המאפים לתבנית מרופדת ואפו בטמפ' של 180 מעלות, לאחר 20 דק' בדקו את המאפים, הקפידו לא לאפות יותר מידי שהסוכר לא יישרף.
- ❖ בתיאבון 😊