



פשטידת גבינות וזיתים / רותי זיבלד

כמות: 15 מאפינס אישיים **הקפאה:** לא

החומרים:

500 גרם גבינה לבנה

125 גרם גבינת חרמון חתוכה לקוביות קטנות

2 ביצים

2 כפות גדושות קמח

3 כפות גדושות טבעות זיתים

מלח ופלפל שחור

אופן ההכנה:

מחממים תנור ל180 מעלות

בקערה מערבבים את כל החומרים

טועמים ומתקנים תיבול

יוצקים לתבנית מאפינס כ3/4 מגובה התבנית (התערובת מתנפחת באפיה!)

אופים 25 דקות עד להזהבה יפה של המאפינס

טעים להגיש חם וקר!

בתאבון!