

לביבות גבינה

⏱ 30 דקות | 🍽 כ־14 לביבות

✋ הטיגון – רק למבוגר

מה צריך?

- [ ] 250 גרם גבינה לבנה
- [ ] 3/4 כוס קמח תופח
- [ ] כפית תמצית וניל
- [ ] 2 ביצים
- [ ] 2 כפות סוכר
- [ ] מעט שמן לטיגון

איך מכינים?



שוברים את הביצים לקערה ומוסיפים את הגבינה.



מוסיפים קמח, סוכר וניל, ומערבבים עם מטרפה לבלילה חלקה.



מכינים צלחת עם נייר סופג, אבקת סוכר וריבה להגשה.



מבוגר מטגן כפות בלילה במעט שמן, 2 דקות מכל צד.

💡 **טיפ:** אפשר להוסיף לבלילה חופן צימוקים או שוקולד צ׳יפס.