סדנה־לי

לביבות גבינה מתוקות ורכות עם וניל ולימון

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
כ־16 לביבות קטנות	**15 דקות**	**20 דקות**	**35 דקות**

ציוד: קערה, מסננת, כף, מחבת לא דביקה ומרית רחבה.

מצרכים

ללביבות

- ☐ 500 גרם גבינה לבנה 5% או 9%, סמיכה; אם יש נוזל חופשי מסננים ושוקלים לאחר הסינון
- ☐ 2 ביצים בגודל L
- ☐ 50 גרם סוכר
- ☐ 80 גרם קמח לבן
- ☐ 1 כפית אבקת אפייה, כ־4 גרם
- ☐ 1 כפית תמצית וניל
- ☐ גרידה מחצי לימון
- ☐ קורט מלח

למחבת ולהגשה

- ☐ 2–3 כפות שמן ניטרלי, לפי הצורך
- ☐ אבקת סוכר, פרי או ריבה להגשה, לא חובה

מידע על רכיבים: מכיל חלב, ביצים וחיטה.

אופן ההכנה

1. **מכינים גבינה.** אם רואים מי גבינה מעל פני הגבינה, מסננים במסננת מרופדת בד במקרר כ־20–30 דקות ושוקלים 500 גרם. זמן הסינון אינו כלול ב־35 הדקות אם נדרש. גבינה סמיכה ללא נוזל חופשי יכולה להיכנס ישר לקערה.

2. **מערבבים רטובים.** מערבבים גבינה, ביצים, סוכר, וניל, לימון ומלח עד אחידות. אין צורך להקציף; ערבוב רגוע בכף מספיק. מגרדים דפנות כדי שלא יישאר גוש גבינה שלא התערבב.

3. **מוסיפים קמח.** מערבבים קמח ואבקת אפייה בנפרד ומקפלים לתערובת. מניחים 5 דקות. מתקבלת בלילה סמיכה שנאספת בכף אך אינה ניתנת לגלגול ביד. לא מוסיפים קמח כדי להפוך אותה לבצק.

4. **מחממים מחבת.** מחממים מחבת לא דביקה על אש בינונית־נמוכה ומורחים שכבה דקה של שמן. מניחים כף תערובת ומשטחים מעט לקוטר כ־6 ס״מ ולעובי כ־8 מ״מ. מתחילים בלביבה אחת כדי לכוון את החום.

5. **מטגנים בעדינות.** מטגנים כ־2–3 דקות עד שהשוליים מתחילים להתייצב והתחתית זהובה בהירה. הופכים במרית רחבה ומטגנים עוד כ־2 דקות. אם היא כהה מאוד לפני שהשוליים מתייצבים, מנמיכים. ממשיכים בסבבים ומחדשים שכבת שמן דקה.

6. **בודקים ומגישים.** חותכים את לביבת הניסיון לאחר דקה של צינון. המרכז צריך להיות רך ולח אך לא נוזלי. מניחים לביבות מוכנות בשכבה אחת, ומגישים חמימות עם תוספת קטנה בצד. לילדים מצננים לטמפרטורה נעימה.