סדנה־לי

לביבות גבינה סיריניקי עם מעטפת זהובה ומרכז רך

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
12 לביבות עבות	**25 דקות**	**20 דקות**	**55 דקות**

ציוד: מסננת, קערה, מזלג, משקל, משטח מקומח ומחבת.

מצרכים

ללביבות

- [ ] 500 גרם טבורוג או גבינה לבנה יבשה לאפייה, מסוננת לפי הצורך
- [ ] 1 ביצה בגודל L
- [ ] 40 גרם סוכר
- [ ] 60 גרם קמח לבן
- [ ] 1 כפית וניל
- [ ] קורט מלח

לעיצוב ולטיגון

- [ ] עד 30 גרם קמח למשטח ולציפוי דק
- [ ] 2–3 כפות שמן ניטרלי
- [ ] שמנת חמוצה, ריבה או פירות להגשה, לא חובה

מידע על רכיבים: מכיל חלב, ביצה וחיטה.

אופן ההכנה

1. **מכינים גבינה**. אם הגבינה מפרישה מי גבינה, מסננים במקרר במסננת מרופדת בד עד שהיא יבשה יחסית ושוקלים 500 גרם. זמן הסינון נוסף לזמן הרשום. מועכים במזלג גושים גדולים, בלי להפוך למחית נוזלית.

2. **מערבבים**. מוסיפים ביצה, סוכר, וניל ומלח ומערבבים. מוסיפים 60 גרם קמח ומאחדים. מניחים 10 דקות. התערובת רכה אך צריכה לאפשר עיצוב בידיים מקומחות קלות.

3. **מחלקים**. מחלקים ל־12 מנות של כ־58 גרם. מגלגלים בעדינות בקמח שבמשטח, מנערים עודף ומשטחים לדיסקים בעובי כ־1.5 ס״מ. מיישרים שוליים בלי ללוש ובלי להחדיר את כל קמח המשטח פנימה.

4. **מטגנים**. מחממים מחבת עם שכבת שמן דקה על אש בינונית־נמוכה. מניחים כמה יחידות עם מרווח ומטגנים כ־3–4 דקות בצד הראשון עד הזהבה.

5. **הופכים ומשלימים**. הופכים ומטגנים עוד כ־3 דקות. אם היחידות עבות, אפשר לכסות לדקה־שתיים על אש נמוכה ואז להסיר כיסוי. בודקים יחידה במרכז: היא צריכה להיות חמה, עשויה ולחה, ללא תערובת ביצה רטובה.

6. **מגישים**. מניחים 3–5 דקות להתייצבות ומגישים עם שמנת חמוצה וריבה בנפרד. אין צורך להעמיס אבקת סוכר אם מגישים תוספת מתוקה.