ANTIPASTI E SNACK

Pagnottelle rotonde con formaggio

LUOGO: Europa / Bulgaria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

INGREDIENTI

1kg di farina

500g di formaggio in salamoia

5/2 tazze di yogurt

3 uova

1 cucchiaino di soda

100g di burro.

Preparazione

1 Miscelare la farina, lo yogurt, la soda, le uova ed il formaggio. Preparare l'impasto e dividerlo in 15 pezzi. Dare a ciascuno una forma rotonda, facendo un buco nel mezzo dove bisogna mettere un pezzo di burro.
Infornare a temperatura moderata in una teglia unta con burro.

Note

© BULGARIA EMBASSY