רכיבים:

100 חמאה רכה

1 גביע גבינה לבנה

1 גביע קוטג'

3 ביצים

3½ כוסות קמח תופח (500 גרם)

1 כפית מלח

1½ כוסות גבינה קשה מגוררת

אופן הכנה:

1. במיקסר עם וו גיטרה מערבלים חמאה רכה עם גבינה וקוטג'. מוסיפים את הביצים אחת אחת.

2. מוסיפים קמח ומלח ואת הגבינות הקשות ומעבדים לבצק רך ודביק.

3. משמנים תבנית תבנית מאפינס סיליקון בתרסיס שמן וממלאים בתערובת עד שני שליש גובה.

4. חורצים בלחמניות צורת X, מכסים בניילון נצמד ושומרים במקרר עד לאפייה (יום-יומיים).

5. מחממים תנור ל-180 מעלות, מפזרים שומשום ואופים כ-25 דקות עד להזהבה.

6. מגישים מיד.