



Zambalita.fit Recipes

Eating Healthier Can't be more simple!

Visit us today <https://zambalita.fit/>

Professional Nutrition, Exercise & Therapy

Members Only

All rights Reserved, Copyrights to Zamablita.fit, not to be replicated without written approval from the owner

Cheese Biscuits

TOTAL TIME: 20 minutes

SERVES 8



Ingredients

- 1 cup cream cheese
- 1 cup shredded cheddar cheese
- 3 eggs
- 1.5 - 2 cups almond flour
- 1 tsp baking powder
- 1 tsp salt
- 1/2 cup heavy cream/labneh
- 1/2 cup melted butter
- 1/4 tsp garlic powder
- Thyme

Direction

1. Preheat the oven to 180 degrees.
2. In a mixing bowl, we mix all the types of cheese along with the eggs and cream, stir until smooth with no clumps.
3. Add almond flour, baking powder, salt and melted butter.
4. Stir until combined, don't over mix not the biscuits will be tough.
5. Leave the dough for 15-10 mins.
6. Add a parchment paper on a baking tray, then using an ice cream scoop start spooning the dough into small biscuits of the desired size.
7. Press the biscuits down and put them in the oven
8. Bake 13:15 minutes until golden

بسكويت الجبنة

الوقت الإجمالي: 20 دقيقة
الكمية: يكفي 8



المكونات

- 1 كوب جبن كريمي
- 1 كوب جبن شيدر مبشور
- 3 بيضات
- 1.5 - 2 كوب دقيق لوز
- 1 ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1/2 كوب قشطة او لبنة
- 1/2 كوب زبدة مذابة
- نصف ملعقة صغيرة بودرة ثوم
- زعتر

طريقة التحضير

1. سخني الفرن على حرارة 180 درجة.
2. في وعاء الخلط ، نخلط جميع أنواع الجبن مع البيض والقشدة ، ونقلب حتى يصبح المزيج ناعماً بدون تكتلات.
3. يضاف دقيق اللوز والبيكنج باودر والملح والزبدة المذابة.
4. يقلب حتى يمتزج ، لا تزيدي في الخلط ليظل البسكويت طريا واطري العجينة ترتاح لمدة 10-15 دقائق.
5. نضيف ورق زبدة على صينية خبز ، ثم باستخدام مغرفة الأيس كريم ، نبدأ في سكب العجين على شكل بسكويت بالحجم المرغوب. نضغط البسكويت لأسفل نضعها في الفرن و نخبز لمدة 10-15 دقيقة حتى تصبح ذهبية اللون



Get A Free Consultancy session

<https://zambalita.fit/free-session>

Professional Nutrition,
Exercise & Therapy



Contact us:
happy@zambalita.fit

