

Village of Hope & Justice Ministry  
**Cheese Blintzes**



Blintz are very popular in Israel, easily recognizable by their shape reminiscent of French crepes.

Easy to prepare, they are filled with a sweet cheese-based filling and rolled in the shape of a cigar. Ingredients and shape that also have a religious symbolism: the white of the milk in fact reminds us of the purity of the Law given by Hashem (God) to Moses and the elongated shape recalls that of the same scrolls of the Law.

Prep: 15 mins

Cook: 30 mins

Additional: 30 mins

Total: 1 hr 15 mins

Servings: 5

Yield: 10 or 12 blintzes

Ingredients

Original recipe yields 5 servings

Batter:

3 large eggs

1 cup all-purpose flour

1 cup milk

¼ cup cold water

2 tablespoons vegetable oil

1 tablespoon cane/white sugar

½ teaspoon salt

Filling:

([take a look at our previous recipe for the vegetable and cheese filling details](#))

1 lemon, zested

1 large egg

2 tablespoons confectioners' sugar

1 pinch salt

1 tablespoon butter, or as needed

1 tablespoon confectioners' sugar, or as needed for dusting

Place 3 eggs, flour, milk, water, vegetable oil, sugar, salt, and vanilla extract in a blender. Blend until completely smooth, 1 or 2 minutes, scraping down sides as needed. Let batter sit at room temperature 30 minutes.

Place the Vegetable filling we prepared in our [previous recipe](#)

Heat a 10-inch, non-stick skillet over medium-high heat. Spray or brush lightly with vegetable oil. Pour in about 1/4 cup batter. Immediately swirl batter around to coat bottom of pan. Cook until surface looks dry, about 1 minute. Flip crepe over to briefly cook other side, about 30 seconds. Remove to a plate. Repeat with the rest of batter. Stack crepes.

Preheat oven to 325 degrees F (165 degrees C). Lightly butter a baking dish.

Spoon 3 to 4 tablespoons of filling onto the crepe, about an inch from edge nearest you. Fold edge over filling and flatten slightly. Fold in both sides, then roll up crepe into a small filled rectangle, ending with the seam on the bottom, creating a blintz.

Melt butter in skillet over medium heat. Cook the blintzes until golden brown on both sides, turning gently, about 2 minutes. Transfer to buttered baking dish.

Bake in preheated oven to firm up the filling, about 12 minutes. Cool blintzes 10 minutes before serving. Dust lightly with confectioners' sugar.

**(Italiano)**

### **Cosa sono i blintz**

**I blintz sono molto popolari in Israele, facilmente riconoscibili per la loro forma che ricorda le crepe francesi.**

**Facili da preparare, vengono farciti con un ripieno dolce a base di formaggi e arrotolati a forma di sigaro. Ingredienti e forma che hanno anche una simbologia religiosa: il bianco del latte infatti sta ricordare la purezza della Legge donata da Hashem (Dio) a Mosè e la forma allungata ricorda quella degli stessi rotoli della Legge.**

### **Blintzes al formaggio**

Preparazione: 15 min

Cottura: 30 min

Aggiuntivo: 30 min

Totale: 1 ora 15 min

Porzioni: 5

Resa: 10 o 12 Blintzes

Ingredienti

La ricetta originale e' per 5 porzioni

Pastella:

3 uova grandi

1 tazza di farina per tutti gli usi

1 tazza di latte

¼ di tazza di acqua fredda

2 cucchiari di olio vegetale

1 cucchiaino di zucchero di canna / bianco

½ cucchiaino di sale

Riempimento:

[\(dai un'occhiata alla nostra ricetta precedente per i dettagli del ripieno di verdure e formaggio\)](#)

1 limone, scorza

1 uovo grande

2 cucchiaini di zucchero a velo

1 pizzico di sale

1 cucchiaino di burro o secondo necessità

1 cucchiaino di zucchero a velo o quanto basta per spolverare

Metti 3 uova, farina, latte, acqua, olio vegetale, zucchero, sale ed estratto di vaniglia in un frullatore. Frulla fino a ottenere un composto omogeneo, 1 o 2 minuti, raschiando i lati secondo necessità. Lasciate riposare la pastella a temperatura ambiente per 30 minuti.

Posizionare il ripieno di verdure che abbiamo preparato nella nostra ricetta precedente

Riscalda una padella antiaderente da 10 pollici a fuoco medio-alto. Spruzzare o spazzolare leggermente con olio vegetale. Versare circa 1/4 di tazza di pastella. Agitare immediatamente la pastella per ricoprire il fondo della padella. Cuocere fino a quando la superficie non appare asciutta, circa 1 minuto. Capovolgere la crepe per cuocere brevemente l'altro lato, circa 30 secondi. Trasferisci su un piatto. Ripeti con il resto della pastella. Impila le crepes.

Preriscalda il forno a 165 gradi C. Imburrare leggermente una pirofila.

Versare 3-4 cucchiaini di ripieno sulla crepe, a circa un pollice dal bordo più vicino a te. Piega il bordo sul ripieno e appiattisci leggermente. Piega in entrambi i lati, quindi arrotola la crepe in un piccolo rettangolo pieno, terminando con la cucitura sul fondo, creando un blintz.

Sciogliere il burro in padella a fuoco medio. Cuocere i blintz fino a doratura su entrambi i lati, girandoli delicatamente, per circa 2 minuti. Trasferire in una pirofila imburrata.

Cuocere in forno preriscaldato per rassodare il ripieno, circa 12 minuti. (Noi abbiamo riscaldato i blintz in padella per un effetto croccante dell'impasto)

Raffreddare i blintz 10 minuti prima di servire.

Benedizioni nel Moshiach di Israele Yeshua, amen

Rabbino Harel Frye & Rebbetzin Gavriela Frye

[Village of Hope & Justice Ministry](#)