רכיבים:

1 חבילת צינורות קנלוני

1 גבינה כחושה (כנען)

300 גרם גבינה בולגרית 24%

150 גרם גבינה צהובה, מגוררת

1 כף אבקת מרק פטריות

2 ביצים

1 מיכל שמנת צמחית 15%

אופן ההכנה:

1. בקערה בינונית מערבבים את כל הרכיבים (פרט לשמנת הצמחית), עד לקבלת תערובת אחידה.

2. בעזרת כפית, ממלאים את צינורות הקנלוני.

3. מניחים נייר אפיה ומסדרים את צינוות הקנלוני לרוחב התבנית, צמודים זה לזה.

4. שופכים מעל שמנת צמחית.

5. מכניסים לתנור (חום בינוני - 180 מעלות), עד שהחלק העליון של הקנלוני משנה צבע לצהוב.