



רכיבים

- גרם אטריות ביצים דקות 200 גרם
- גרם סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה או חמניות
- ביצה טרופות
- כף מלח
- כף פלפל שחור טחון טרי

הכנה

1. מבשלים אטריות בסיר עם מים רותחים לפי הוראות היצרן. מסננים ולא שוטפים.
2. במקביל ממיסים כוס סוכר במחבת טפלון עמוקה (22-26 ס"מ) כשמונה דקות על להבה בינונית לקבלת קרמל זהוב. יוצקים בזהירות שמן לתוך הקרמל ומערבבים. כשהשמן חם, מוסיפים את האטריות החמות ומערבבים.
3. מערבבים בקערה ביצים, חצי כוס סוכר, מלח ופלפל שחור ויוצקים על האטריות. מערבבים היטב.
4. משטחים את המאפה במחבת, מנמיכים את הלהבה ומטגנים כעשרים דקות. הופכים על צלחת גדולה, מחליקים חזרה למחבת ומבשלים עוד עשרים דקות. מתקבל קוגל שחום, מתוק ומעקצץ.
5. לגיוון: מערבבים את האטריות המבושלות, קרמל הסוכר ובלילת הביצים בקערה. יוצקים לסיר גחנון מרופד בנייר אפיה משומן ואופים במאה מעלות כל הלילה.

50 דקות 🕒

4 servings 4 🍴