



רכיבים

- כוס קמח לבן
- ביצה
- כוס חלב
- מיכל שמנת מתוקה
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- שקיות סוכר וניל
- לפי הטעם ממרח אגוזי לוז
- לפי הטעם ריבת חלב
- לפי הטעם סוכריות צבעוניות
- לפי הטעם חלווה

הכנה

1. מחממים מחבת שטוחה עם תחתית עבה, אפשר להשתמש במחבת הפלא.
2. מניחים את כל המצרכים לבצק - קמח, ביצה, חלב, שמנת מתוקה, סוכר וסוכר וניל, בקערה ומערבבים עד שנוצרת עיסה דלילה ללא גושים.
3. חשוב לשים לב: אם העיסה יוצאת סמיכה מדי יש להוסיף חלב, ואם היא יוצאת דלילה מדי מוסיפים קמח, המטרה היא להגיע לעיסה דלילה ונוזלית ללא גושים.
4. לוקחים מצקת של מרק, ממלאים אותה בעיסה ויוצקים לתוך מחבת הפלא.
5. כדי ליצור קרפ מושלם, יוצקים את העיסה למרכז המחבת ועם תחתית המצקת מורחים בצורה עיגולית את העיסה, עד שהיא הופכת לקרפ עגול גדול ודק, כמובן נותנים לקרפ כמה שניות ובעזרת מרית הופכים אותו.
6. מחלקים את הקרפ לחצי, מורחים על החצי שוקולד או ריבת חלב, מפזרים סוכריות, פצפוצי שוקולד, קוביות חלבה ובעצם כל מה שעולה על רוחכם.
7. מקפלים משני הצדדים.

40 דקות 🕒

4 servings 4 🍴