



## רכיבים

- ביצה
- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 1/2 2/1 כוסות חלב
- שקית סוכר וניל
- כפית תמצית וניל

## הכנה

1. מפרידים את החלבון מהחלמון וטורפים כל אחד בנפרד.
2. מערבבים את החלמון עם כוס קמח וטורפים. בגלל שהעיסה יוצאת ממש דביקה, מוסיפים 0.75 כוס חלב.
3. חוזרים על פעולה זו עם החלבון.
4. מערבבים את שתי התערובות ומוסיפים סוכר וניל ותמצית וניל.
5. לאחר מכן מעבירים במצקת את התערובת אל הטוסטר. אופים כמה דקות עד שמזהיב.

30 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕