

## פינוק הולנדי - פנקייק ענק



### רכיבים

- ביצה
- גרידת לימון מלימון אחד
- כפות תמצית וניל
- קורט מלח גס
- כפות סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוס חלב
- 1/2 2/1 כוס קמח לבן
- לפי הטעם סירופ מייפל
- לפי הטעם סירופ שוקולד
- גרם חמאה

### הכנה

1. מחממים תנור לחום של 200 מעלות.
2. טורפים בקערה בעזרת מזלג או מטרפה, את הביצים, קליפת לימון, וסוכר וניל.
3. מוסיפים את החלב בקילוח דק וטורפים היטב.
4. מוסיפים את כל הקמח בבת אחת וטורפים, עד שמתקבלת תערובת נוזלית וכמעט אחידה (זה בסדר אם נשארים כמה גושים קטנים).
5. מתיכים את החמאה במחבת על הכיריים ומסחררים, כך שגם שולי המחבת יצופו בחמאה. כשהמחבת והחמאה לוחטות, יוצקים פנימה את התערובת ומכניסים לתנור (אין צורך לכסות).
6. אופים כרבע שעה עד שהשוליים משחימים ותופחים מאוד.
7. מגישים למרכז השולחן ופורסים מיד למשולשים כמו פיצה. מגישים עם מייפל ושוקולד.

30 דקות

6 servings 6