



רכיבים

- כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כפות שמרים יבשים
- כוסות מים פושרים
- כפית מלח
- כפית סוכר לבן

הכנה

1. מערבבים את הקמח, השמרים הפושרים, המלח והסוכר עד ליצירת בלילה אחידה וסמיכה הדומה לבלילת פנקייק.
2. מכניסים את הבלילה למקרר ללילה שלם כדי שתתפח.
3. בעזרת מצקת קטנה יוצקים את הבלילה המוכנה למחבת קרה בערך בעובי חצי ס"מ.
4. כאשר נוצרות הבועות הספוגיות והחלק התחתון חום זהבהב זה אומר שהלחוח מוכן.

30 דקות ⌚

14 servings 14 ⊕