

בטטינה מגלה: מנגו רוטי (האח
של בנה רוטי)



רכיבים

- מנגו חתוך לרצועות עבות כמה שיותר
- גרם חמאה לטיגון
- 1/2 2/1 כוס קמח לבן
- כף סוכר לבן (המנגו מתוק דיו)
- 1/4 4/1 כוס חלב
- ביצה
- 1/4 4/1 כפית סודה לשתייה
- טיפה תמצית וניל

הכנה

1. חיתוך המנגו אינו נוח בשל העדינות של הפרי, ככל שנשתדל שהרצועות תהיינה עבות יותר כך המנה תצא חיננית יותר.
2. יש לחמם את החמאה במחבת, לטבול את רצועות המנגו בבליה שהכנו מראש, להניח בעדינות במחבת ולטגן עד השחמה מכל הצדדים.
3. אלה שהצליחו להגיע עד השלב הזה יבינו שהמעדן לפניהם נדיר בטעמו.

25 דקות

3 servings 3