

## בלניצ'ס מתוקים מקמח מצה



### רכיבים

- 1/2 2/1 כוסות קמח מצה
- כוסות חלב
- ביצה
- 1/4 4/1 כוס סוכר לבן
- גרם מרגרינה מומסת
- גרם חמאה
- 1/2 2/1 כוס דבש

### הכנה

1. במעבד מזון מערבבים יחד את כל החומרים, מלבד החמאה והדבש עד שנוצרת עיסה חלקה.
2. מחממים מחבת בגודל מתאים לבלניצ'ס.
3. יוצקים במצקת כמות מהבלילה ומניחים לה להתפזר כרצונה בתוך המחבת. אחרי 2-3 דקות הופכים בעזרת מרית.
4. מזהיבים את הבלניצ'ס קלות משני הצדדים.
5. ממסים את החמאה ואת הדבש על להבה נמוכה ומערבבים.
6. להגשה, מטפטפים את רוטב הדבש והחמאה על הבלניצ'ס.
7. לאוהבי המתיקות אפשר להכפיל את כמויות הרוטב.
8. לאוהבי הקינמון אפשר לזרות מעט קינמון טחון מעל הבלניצ'ס.

30 דקות

6 servings 6