

פנקייקס זברה



רכיבים

- ביצה
- כוס חלב
- כפות סוכר לבן
- כפות שמן קנולה
- 1/4 4/1 כפית מלח
- כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כפות פודינג בטעם שוקולד כשר לפסח גדושות
- כפות פודינג אינסטנט בטעם וניל גדושות
- כפית שמן קנולה לטיגון

הכנה

1. טורפים בקערה גדולה ביצים, חלב וסוכר, עד לקבלת בלילה אחידה.
2. מוסיפים שמן וטורפים שוב.
3. מוסיפים את הקמח והמלח, וטורפים היטב.
4. מחלקים את הבלילה ל-2 חלקים, לקערה אחת מוסיפים אינסטנט פודינג שוקולד, ולשנייה אינסטנט פודינג וניל. מערבבים היטב. שימו לב ותהיו ערניים לבלילות, אם אתם מרגישים שהן דלילות מדי, תוסיפו קמח, ואם אתם מרגישים שהן סמיכות, מדי תוסיפו חלב.
5. מחממים את המחבת, מעבירים את הבלילות לכוסות עם ידית, שנוח למזוג מהן. עכשיו חשוב להתרכז, ולעבוד מהר.
6. מוזגים מעט מהבלילה הראשונה, רק שתכסה בשכבה דקה את פני המחבת.
7. מוזגים מיד מהבלילה השנייה, ועליה מהראשונה ומסיימים עם השנייה, חשוב לעבוד מהר.
8. מכסים את המחבת (עדיף במכסה שקוף כדי לראות מה קורה), ומטגנים על אש נמוכה עד שהפנקייק ממש יציב ושום צבע לא בורח מהמקום. שמרו על המחבת.
9. כשהפנקייק ממש יציב, הופכים אותו, ומטגנים קלות מהצד השני (למעשה הוא כבר מוכן אז זה לא חובה להפוך).
10. חוזרים על הפעולה עד שנגמרת הבלילה.
11. אוכלים מיד. בתיאבון!

20 דקות

10 servings 10