

פשטידת מצות מתוקה



רכיבים

- מצה
- ביצה
- חבילה צימוקים
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- שקית סוכר וניל
- טיפות רום
- כפות מרגרינה

הכנה

1. שוברים את המצות ולהעביר לקערה עמוקה, יוצרים מים עד כיווי ומכניסים לתנור למשך כ- 4 דק'.
2. לסנן ממים ולסחוט קלות את המצות הרטובות.
3. להוסיף את יתר המצרכים לערבב עד תערובת אחידה לחלוטין.
4. להעביר לתבנית משומנת ולאפות בתנור במשך כ-40 דקות.

55 דקות

4 servings 4