

## פנקייק פירות יער וגאנש שוקולד לבן



### רכיבים

- כוס קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כפות סוכר לבן
- קורט מלח
- כפות שמן קנולה
- כוס חלב
- כפיות תמצית וניל
- ביצה
- גרם פירות יער קפואים
- כפות סוכר לבן
- 1/2 2/1 לימון (סחוט למיץ)
- גרם שוקולד לבן
- גרם שמנת מתוקה

### הכנה

1. מערבבים את כל החומרים היבשים בתוך קערה.
2. יוצרים גומה, ולתוכה מוסיפים את החלב, הביצה הטרופה והשמן.
3. בוחשים בעזרת כף עץ עד שאין גושים. ממתינים 5 דקות.
4. יוצקים את התערובת באמצעות מצקת קטנה למחבת טפלון. משמנים קלות מדי פעם.
5. מטגנים על אש בינונית כדקה מכל צד.
6. מכניסים לסיר קטן את פירות היער, מיץ הלימון והסוכר. מביאים לרתיחה. מבשלים כעשר דקות. מצננים היטב.
7. מרתיחים בסיר קטן את השמנת המתוקה, מנמיכים את הלהבה, מוסיפים את השוקולד הלבן, ומערבבים עד שנוצרת תערובת חלקה.
8. מסדרים ערימת פנקייקים על צלחת. שופכים בנדיבות מעל הפנקייקים את השוקולד הלבן ומעל את רוטב פירות, ומגישים. בתיאבון!

30 דקות

10 servings 10