

## בלינצ'ס שוקולד



## רכיבים

- מיליליטר חלב
- מיליליטר מים פושרים
- ביצה
- 1/4 4/1 כוס סוכר לבן
- קורט מלח
- גרם קמח לבן
- גרם חמאה מומסת
- גרם חמאה
- מיליליטר שמנת מתוקה
- גרם שוקולד מריר
- כף ברנדי / קוניאק

## הכנה

1. מערבבים בקערה את חומרי המלית, עד לקבלת תערובת אחידה ללא גושים.
2. מחממים מחבת עם חמאה, יוצקים אליה מצקת מהבלילה ומטגנים עד הזהבה מ-2 הצדדים, ממשיכים כך עד סיום כל הבלילה.
3. הכנת המלית: מכניסים את כל חומרי המילוי לסיר וממיסים על אש נמוכה.
4. מניחים כף גדושה מהמלית במרכז כל בלינצ'ס ומגלגלים.

30 דקות ⌚

15 servings 15 ⊕