



## רכיבים

- ביצה
- 1/2 2/1 שקית סוכר וניל
- קורט סודה לשתייה
- כפות סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 1/2 2/1 כוסות חלב
- קורט מלח
- כף שמן קנולה

## הכנה

1. מעבירים את המרכיבים לקערת מיקסר ומערבלים עד בלילה אחידה וחלקה. \*ניתן להמיר את החלב במים באותה הכמות. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.
2. מחממים שמן במחבת ומספיגים עודפים עם נייר מתאים, יוצקים כמצקת אחת של בלילה עד ששולי הבלינצ'ס משחימים. הופכים ומטגים כמה שניות.

25 דקות ⌚

24 servings 24 ⊕