



רכיבים

- 3/4 4/3 כוסות מים
- 1/4 4/1 כוס סוכר חום
- קורט מלח ופלפל שחור
- 1/2 2/1 כפית תמצית וניל
- 3/4 4/3 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- ביצה
- טיפה שמן קנולה לטיגון

הכנה

1. מרתיחים בסיר מים, סוכר מלח ותמצית וניל. מוסיפים קמח תופח ומערבבים בכף עץ, עד שהתערובת נפרדת מדפנות הסיר.
2. מורידים מהאש ומחכים שיתקרר מעט. מעבירים לקערת המיקסר עם זו ליש, מערבבים ומוסיפים את הביצים בהדרגה.
3. מעבירים את התערובת לשק זילוף.
4. מזליפים את הבצק דרך צנתר משונן על גבי מגש עם נייר אפייה, בשורות ארוכות. מקפידים.
5. לאחר שהתערובת מתגבשת במקפא, מסמנים בעזרת סכין חריצים לאורך השורות, כל 5 ס"מ. שוברים או חותכים את המקלות לפי הסימון.
6. מטגנים בשמן רותח עד להזהבה ומגישים.
7. מומלץ להגיש עם רוטב שוקולד.

⌚ 60 דקות

⊕ 12 servings 12