

שמבלו-פנקייק כשרים לפסח



רכיבים

- שקית תערובת לפנקייק כשר לפסח - ללא גלוטן אסם
- מיליליטר חלב
- כפות שמן קנולה
- ביצה

הכנה

1. מערבבים את החלב, שמן וביצה בקערה בעזרת מטרפה או מזלג.
2. מוסיפים את תכולת שקית תערובת הפנקייק.
3. מערבבים עד איחוד.
4. משמנים במעט חמאה או שמן מחבת שטוחה ומחממים אותה היטב.
5. יוצרים פנקייקים קטנים, כשמופיעות בועיות הופכים אותם. מגישים עם פירות, מייפל, שוקולד, גלידה, קצפת, או כל דבר אחר אהוב.

10 דקות

6 6