

קרפ מפנק כשר לפסח



רכיבים

- שקית תערובת לפנקייק כשר לפסח - ללא גלוטן אסם
- כוסות חלב
- ביצה
- גרם חמאה מומסת

הכנה

1. מערבבים יחד עד איחוד את כל הרכיבים בקערה.
2. שופכים מצקת מהבלילה למחבת קרפים, מטגנים כל צד כמה דקות עד להשחמה קלה.
3. ממלאים בתוספות שאוהבים ומגלגלים.

10 דקות ⌚

33 ╕