

בלינצע'ס מנצח



מרכיבים:

50 גר' מרגרינה בטעם חמאה

1.5 כוס חלב סויה

1.5 כוס קמח

3 ביצים

קורט מלח

להכנת החביתיות:

ממיסים את המרגרינה.

שמים את כל החומרים האחרים בבלנדר או במעבד מזון, מוסיפים את המרגרינה המומסת ומערבלים.

כשהמחבת חמה, יוצקים מצקת בינונית של בלילה. מניעים את המחבת עד להתפשטות הבלילה.

הופכים במרית שטוחה לצד שני למספר שניות ומוציאים לנייר סופג.

שתי החביתיות הראשונות לא יראו במיטבן. תמתינו לשלישית כדי להשוויץ...

גם חביתיות מוכנות ומחוממות יראו היטב עם טיפול מתאים ועם מעט 'תפאורה' של רוטב ביתי.

ניתן למלא אותן במליות שונות: פירח, פטריות ובצל מטוגן, ירקות מאודים, כבד קצוץ, קישואים קטנים ומאודים.

כיד הדמיון הטובה!...

בתיאבון!