קרפ קפה

שף קונדיטור יסכה עטון



*יוצאת כמות גדולה ניתן לעשות חצי ממנה

<u>מצרכים:</u>

2 כוסות קמח

חצי כוס קקאו

1 כוס חלב

1 כוס מים

3 ביצים

חצי שקית אבקת אפייה

3/4 כוס סוכר

חצי כוס שמן

רבע כפית מלח

2 מנות אספרסו קצר מקפסולת באסו של אספרסו קלאב

<u>לקרם:</u>

250 מל שמנת להקצפה

כף פודינג וניל

כף אבקת סוכר

שוקולד אגוזים

<u>אופן ההכנה:</u>

- בקערה מערבבים את כל מצרכי הקרפ עד קבלת תערובת חלקה ונוזלית.
- מחממים מחבת קטנה על אש בינונית ומשמנים אותה במעט בשמן.
- מתחילים לטגן קרפ אחר קרפ.
- מקציפים את כל מצרכי הקרם עד קבלת קצף יציב ומתחילים למלא ולגלגל.
- מערימים את הקרפים המגולגלים זה לצד זה.

בתאבון!