פנקייק חלבון אווירי

שני נחום



- **<u>מצרכים:</u>**
- 2 ביצים
- 1 סקופ אבקת חלבון בטעם וניל
- 4 כפות קמח שיבולת שועל
- 2 כפות יוגורט יווני
- 3–4 כפות חלב
- 1 כפית אבקת אפייה
- 1 כפית תמצית וניל
- 1 כף ממתיק או תחליף סוכר
- קורט מלח

<u>אופן ההכנה:</u>

1. בקערה מערבבים את הביצים והיוגורט היווני עד לאיחוד.
2. מוסיפים אבקת חלבון, קמח שיבולת שועל, חלב, אבקת אפייה, תמצית וניל, ממתיק ומלח.
3. מערבבים רק עד לקבלת בלילה אחידה. חשוב לא לערבב יתר על המידה כדי לשמור על הפנקייקים אווריריים.
4. מחממים מחבת נון-סטיק על אש נמוכה–בינונית.
5. יוצקים למחבת פנקייקים קטנים ועבים. כשהבועות מתחילות להופיע והקצוות מתייצבים, הופכים בעדינות.
6. מטגנים מהצד השני כ־30–60 שניות, עד שהפנקייקים זהובים ומוכנים.

לקוחות VIP נהנים יותר!

אחריות נוספת על המכונה

משלוחים ללא עלות

אביזר לבחירה מתנה!

קפסולות במחיר מוזל

*4994

אספרסו קלאב

פשוט לשתות קפה