

הכמויות מיועדות להכנת 20 - 22 יחידות. סה"כ 742 קלוריות

רכיבים:

1 כוס קמח מצה 1 כף אבקת מרק עוף 1 כף שמן קנולה 2 ביצים מופרדות מס. 2
¾ - 1 כוס מים פושרים 1 כפית מחוקה מלח
¼ כפית פלפל שחור או לבן סיר עם 5 כוסות מים + 2 כפות אבקת מרק עוף **אופן ההכנה:**

1. מקציפים את חלבוני הביצה לקבלת קצף יציב.
2. בקערה אחרת, מערבבים את קמח המצה עם המים, השמן, החלמונים, אבקת המרק והמלח והפלפל.
3. בעזרת לקקן בהדרגה ובתנועות עטיפה עדינות, מוסיפים לעיסת קמח המצה את קצף החלבונים עד לקבלת עיסה אחידה ואווירית. מניחים לעיסה לעמוד ולהתעבות.
4. מרתיחים את המים ואבקת מרק העוף שבסיר.
5. יוצרים כדורי קניילדעך מהעיסה המוכנה בידיים שהורטבו במים ומכניסים אותם לסיר עם המים הרותחים

לבישול של כ 15-10 דקות.