

רכיבים:

- 1 כוס קמח תירס
- 1 כפית מלח
- 1-2 כפות סוכר (לבן או חום)
- 1 כוס מים רותחים
- 2 ביצים
- ½ כוס חלב
- 2 כפות חמאה מותכת (או מרגרינה)
- ½ כוס קמח מרמולייט
- 2 כפיות אבקת אפיה ללא גלוטן

אופן הכנה:

1. שמים בקערה את קמח התירס ומערבבים פנימה את המלח והסוכר.
2. מוסיפים בהדרגה תוך כדי ערבוב את המים הרותחים. מכסים ומחכים 10 דק'.
3. בקערה נפרדת, מקציפים את הביצה, החלב והחמאה. מוסיפים לתערובת התירס.
4. מוסיפים את הקמח ואבקת האפייה ומערבבים היטב, עד שאין כל גושים. ניתן במידת הצורך להוסיף חלב עד שהתערובת מגיעה לסמיכות הרצויה
5. מחממים מחבת טפלון גדולה, ממיסים מעט חמאה/ מרגרינה ויוצקים בעזרת כף חביתיות קטנות. כשנוצרות בועות שאינן "נסגרות" הופכים צד, מחכים מס' דקות ומגישים.