

רכיבים:

2 כוסות קמח NG
2 כפיות גדושות אבקת אפיה
1 כוס סוכר
25 גר' מרגרינה מומסת
2 ביצים
1 כפית תמצית וניל
1 כוס חלב

אופן ההכנה:

1. לערבב יחדיו קמח, אבקת אפיה וסוכר. להוסיף את הביצים, מרגרינה, תמצית וניל והחלב ולערבב לעיסה חלקה, לא לערבב יותר מדי.
2. למלא בשקעי מאפינס כ 2/3 מהנפח ולאפות בחום בינוני כ-15 דקות או עד שקיסם יוצא יבש. אצלי זה קרוב ל-30 דקות בחום בינוני.