

רכיבים:

1 ביצה

1 כף חלבה

1³/₄ כוסות משקה אורז אורגני

1/4 כוס שמן קנולה

1 כף חומץ תפוחים

1 כפית מלח

2 כוסות קמח תפוחי - אדמה

1 כוס קמח אורז

1/2 כוס קמח טפיוקה

2 כפיות גואר גרם

2 כפיות שמרים יבשים

אופן ההכנה:

1. לצקת לתבנית את משקה האורז והשמן. לטרוף קלות את הביצה עם החלבה (עד כמה שניתן לאחד את החלבה עם הביצה) ולהעביר לתבנית, להוסיף את החומץ ואת המלח.

2. לערבב בשקית את הקמחים והגואר גאם, לשפוך מעל הנוזלים, ליצור 2 גומות לא עמוקות ולצקת לתוכן את השמרים.

3. לאפות בטמפרטורה של 180 מעלות במשך 25-35 דקות לערך.