

רכיבים:

2 ביצים

כוס חלב חם

25 גרם חמאה

1 כף אבקת אפיה

כוס קמח

תמצית וניל

אופן ההכנה:

1. טורפים את הביצים ומוסיפים סוכר.

2. מוסיפים את החלב החם והחמאה וממשיכים לערבב. מוסיפים את שאר החומרים. משהים את התערובת למשך רבע שעה.

3. מחממים מחבת טפלון.

4. מורחים רינג קטן או חותכן גדול בשמן ומניחים על המחבת.

5. יוצקים מהבליילה שליש כמות הרינג, מנמיכים לחום נמוך.

6. מכסים את המחבת ומטגנים עד שנוצרות בועות.

7. מורידים את הרינג והופכים לצד שני. מטגנים ללא כיסוי.

8. מגישים ח.