

רכיבים:

¾ כוס חלב חם

½ כוס קמח (בפסח ניתן להשתמש בקמח מצה)

3 ביצים

כף סוכר

שקית סוכר וניל

אופן ההכנה:

1. מחממים את החלב ומוסיפים לקמח (או לקמח המצה).

2. משהים בצד למשך מספר דקות, על מנת שהתערובת תתאחד.

3. טורפים את הביצים, מוסיפים לתערובת הקמח. מוסיפים גם את הסוכר ואת סוכר הוניל.

4. מחממים שמן במחבת ומטגנים עליו לביבות גדולות ושטוחות מהתערובת.

הערה: פנקייק כמו בפנקייק רצוי ואף חובה לכסות בסירופ שוקולד.