



5. נוסף עוד מהכמות ונערבב, עד שכל הקמח נטמע בתוף הבליה ואין גושים.



4. נוסף את הקמח בהדרגה - נשפך מעט לכלי ונערבב בעזרת מזלג.



3. נערבב היטב.



8. נחתך פרוט אהובים ומגוונים.



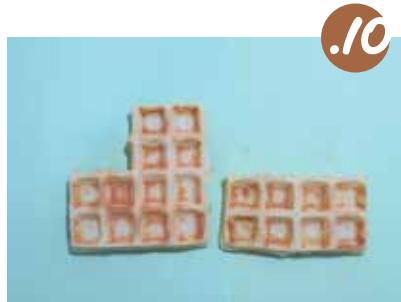
7. (יש מכשירים שבהם יש צרף להפוך את המכשיר באמצע - שימו לב מהו המכשיר שלכם). נוציא את הנופל קשהוא מעט שחום.



6. נשפך כמות לתוף מכשיר ופל בלגי מחמם, ונמרח באחידות על פני השטח.



11. נזלף פסי רפכת מסירופ מיפל או משוקולד מוקס.



10. נחתך את הנופל לצורת הרפכת: קטר וקרונות.



9. נכניס את השוקולד לתוף שקית אפל, נטבל בכוס מים חמים עד להמסה.



12. נסדר על הרפכת וסביבה: חלונות משוקולד, גלגלים מחמוציות, שדה מלבב מקביות קוי, עשן מתמר - מקוקוס, פגוש קדמי - מתפוח. ועוד קשויטים כיד הדמיון הטובה עליכם!



המתכון מתאים למי שיש לו מכשיר להכנת ופל בלגי. אם אין לכם מכשיר, אפשר גם לטגן את הבליה במחבת כמין פנאי.

ט"ו בשבט עוד רגע כאן. רוצים לקשט הפעם את השלחן בופל בלגי טעים? תוספת פרוט טריים ועסיסיים תשדרג אותו עוד יותר!

ופל בלגי עם פרוט

החמרים:

לופל בלגי (כ-8 מנות)

- 3 ביצים
- 2 כוסות קמח
- כוס חלב
- 1/2 כוס שמן
- 1/2 כפית מלח
- כפית אבקת אפיה
- 2 כפיות סקר

לתוספות:

פרוט אהובים, קוקוס, סירופ מיפל וכמובן - שוקולד...



1. נכניס לקערה את כל החמרים הרטבים: חלב, שמן וביצה.



2. נוסף את המלח, את אבקת האפיה ואת הסקר.