

הכנה

מערבבים בקערה את כל הרכיבים עד לקבלת בלילה חזלית אחידה.

משמנים מחבת טפלון כמעט שמן מחממים. וצוקים מהבלילה בעזרת מצקת למרכז המחבת מסובכים את המחבת עד שהיא מתמלאת בבלילה. מטגנים כ-2 דקות מכל צד על אש נמוכה.

בכדי להפוך את הטורטיה החליקי אותה לצלחת והפכי למחבת.

מקררים.

ממלאים ככל טוב. סלט אפוקדו וירקות טונה. סלט ביצים. קוביות חזה עוף מוקפצים עם ירקות וכל מילוי אחר כדי הדמיון הטובה...

מצרכים

1 כוס קמח מצה

1 כוס קמח תפוז"א

3 ביצים טרופות

2 | 1/2 כוסות מים

1/2 כוס שמן

מלח

הכנה

מקציפים ביצים, סוכר, סוכר וזיל ושמן. מוסיפים מלח, שקדים טחונים אבקת אפיה וקמח תפוז"א. מוסיפים 1/2 כוס שוקולד צ'יפס. את יתרת השוקולד צ'יפס שומרים בינתיים בצד.

מעבירים את הבלילה לתבנית 14x מרופדת בנייר אפיה.

אופים ב 180 מעלות 35 דקות. פותחים את התנור ומפזרים את יתרת השוקולד צ'יפס. אופים עוד 10-8 דקות.

פורסים בעזר העוגה חמה (לא רותחת)

מפזרים אבקת סוכר- לא חובה

מצרכים

1.5 כוסות קמח תפוז"א

3/4 כוס שמן

1 כוס סוכר דמורה

100 גרם שקדים טחונים

1 סוכר וזיל

1 כף אבקת אפיה

קורט מלח

3 ביצים

וכוס שוקולד צ'יפס- לא חובה

