

דבניות



מצרכים:

- 2 ביצים.
- 3/4 כוס סוכר קניט/דמררה.
- 1 כפית תמצית וניל.
- 1 כוס קמח כוסמין/חיטה מלא.
- 1 חביאת דבניה לבישול ואפוייה 5% טבורג.

אופן הכנה:

בתוך קצרה בוחשים היטב את הביצים עם הסוכר, מוסיפים את תמצית הונויל וממשיכים לצרבה עד שהסוכר נטמא כולו. מוסיפים את הדבניה ומתחילים לצרבה בעזרת הידיים. מוצכים את הדבניה היטב בין הידיים (זה בסדר אמור אם נשארות חתיכות דבניה - חלק מהקסט של המתכון). מוסיפים את הקמח בהדרגה ומצרבים היטב, שוב עם הידיים. התערובת יוצאת דביקה - אף חש. מחממים מחבת משומנת קלה (ספריי שמן או מעט שמן) על להבה בינונית-קטנה. מפזרים מעט קמח על צלחת גדולה (כמו כשמכניס שניצל) ולאחר מכן מרטיבים מעט את הידיים, נוטלים מהתערובת ומגלגלים כדור באדף של כדור פינג פונג גדול. את הכדור משטחים מעט עם היד ומניחים בצלחת המקומחת כק ששני הצדדים יקומחו. את הדבניות מצהירים מיד ליד מצל הצלחת להיפטר מצודפי הקמח ומניחים במחבת. ניתן לכסות במכסה לזרז את תהליך ההכנה. הופכים הרגע שמלהיה.

הערות:

- הדבניות יוצאות מתוקות כק שכמות הסוכר תלויה במידת המתקות אותה רוצים להשיג. ניתן להפחית לחצי כוס ובסיום ההכנה לצקת מעט סילאן מצל הדבניות.
- על מנת לשדרג את הדבניות ניתן לעשות את הדברים הבאים:
 - א. במקום כפית תמצית וניל, להשתמש במקל וניל. לחצות אותו לשניים ובעזרת הסכין להוציא את תוכנו ולהוסיף לתערובת.
 - ב. לקחת כ-3/4 כוס צימוקים שחורים ולהשרות ביין קינוח שאוהבים (אני מצדיפה רוט) לשעה. להוסיף אותם ללא היין לתערובת לפני שמכניס את הדבניות.