



## בלינצ'ס מכוסמת ירוקה של אולגה טוכשר

### מצרכים:

- 1 כוס (200 גר') כוסמת ירוקה יבשה ☞ 2 כוסות אחרי ההשריה
- 1 1/2 כוסות (360 מ"ל) מים
- 1/2 כפית מלח
- 2 כפות מייפל (אופציונלי ☞ ראו הערות)
- 2 כפות שמן קוקוס
- 1 כף גדושה (15 גר') קורנפלור
- 1 כפית סודה לשתיה
- 1 כף חומץ

### הגשה:

- זירופ מייפל
- ענבים
- זרעי רימונים

### אופן ההכנה:

שמים את הכוסמת הירוקה בקערה, ממלאים בכמות גדולה של מים ומשרים למשך לילה. אם המים יהפכי למעין ג'לטיניים כאלה, ועל פניהם ייווצר קצת קצף לבן ☞ זה בסדר.

מעבירים את הכוסמת למסננת, שוטפים תחת זרם מים ומעבירים לקערת הבלנדר.

מוסיפים לקערה את המים, מלח, מייפל וקורנפלור וטוחנים במשך כדקה עד שמתקבלת בלילה אחידה וחלקה. היא מאוד נוזלית וזה בסדר.

מוסיפים לבלילה את הסודה מעורבת עם החומץ (תיווצר תגובה כימית מגניבה של ביעבוע) ומערבבים בפעם האחרונה.

מחממים מחבת עם ציפוי נון-סטיק, ללא שמן, יוצקים בערך חצי מצקת של הבלילה, מסובבים את המחבת כדי שהיא תתפשט באופן אחיד על גבי המחבת ומטגנים כחצי דקה מצד אחד, עד להזהבה קלה, ואז הופכים ומטגנים כחצי דקה על הצד השני.

מעבירים בלינצ'ס מוכנים לצלחת ומכסים אחרי כל בלינצ'ס חדש. זה נחוץ כדי שהם יהשמרו רכים.

שומרים בכלי אטום במקרה. מגישים עם תוספות מלוחות או מתוקות, לפי הטעם.

#### **הערות:**

אפשר להחליף את שמן הקוקוס במשן צמחי אחר.

אי אפשר לוותר על תערובת הסודה והחומץ ☞ הם אלו שגורמים לבלינצ'ס להיות אווריריים.

אם יש לכם מחבת טובה עם ציפוי נון-סטיק, אתם בכלל לא תצטרכו שמן לטיגון. אם הבלינצ'ס נדבקים וקשה להפוך אותם, תשמנו טיפה את המחבת.

מומלץ לכסות את הבלינצ'ס המוכנים כדי לשמור על הרכות שלהם.