ספינג' - סופגניה מרוקאית

רכיבים

- קילוגרם קמח תופח אסם 1 ק"ג
- כפית אבקת אפייה
- כף שמרים יבשים
- כף סוכר לבן
- כף מלח
- ביצה
- כוסות מים פושרים

הכנה

1. מערבבים יחד את קמח, שמרים, אבקת אפיה וסוכר לתערובת אחידה. מוסיפים את המלח והביצה ומערבבים. לבסוף יוצקים מים פושרים ולשים לבצק אחיד ורך. אם צריך מוסיפים מים.
2. מכסים את הבצק בנילון, ומחכים להכפלת ניפחו.
3. מוציאים אוויר וחוזרים על ההתפחה פעמיים נוספות (סה"כ 3 התפחות).
4. מחממים סיר עם שמן לטיגון עמוק, עד כ-3/4 גובה.
5. מעצבים את הספינג': טובלים את הידיים במים ונוטלים חתיכה מהבצק, עושים חור עם היד ומכניסים לשמן הרותח, מטגנים עד הזהבה משני הצדדים,
6. מוציאים מהשמן ומניחים על נייר סופג.
7. מגישים את עם סוכר וכמובן בליווי תה עם שיבה.

100 דקות

4 servings 4