

סופגניות



רכיבים

- גרם קמח לבן
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- כף סוכר לבן
- גרם מרגרינה
- כף תמצית וניל
- 3/4 4/3 כוס חלב
- גרם שמרים יבשים מומסים במעט חלב פושר
- לפי הטעם ריבה
- ליטר שמן קנולה

הכנה

1. בקערה מערבבים קמח עם חלמונים, סוכר, תמצית וניל, חלב ושמרים מומסים לבצק חלק. להתפיח 1.5 שעות.
2. מרדדים עלה בעובי 1.5 ס"מ, קורצים עיגולים ומתפיחים שוב.
3. מטגנים בשמן עמוק בסיר מכוסה. הופכים את הסופגניות ומסירים מכסה.
4. מניחים על מסננת ומזריקים ריבה.

70 דקות

5 servings 5