



רכיבים

- גרם קמח תופח אסם 1 ק"ג (חבילה קטנה)
- מיכלים אשל
- כפות סוכר לבן
- שקיות סוכר וניל
- ביצה
- שקית אבקת סוכר
- מיכל ריבת משמש משובחת

הכנה

1. מערבבים בקערה גדולה קמח תופח עם לבן, סוכר, סוכר וניל ו ביצים עד קבלת עיסה חלקה (רצוי בעזרת מטרפה ידנית).
2. מחממים שמן לטיגון עמוק על להבה בנינונית רק עד שהוא מבעבע קלות.
3. ממלאים כף בעיסה ובאצבע מחליקים אותה לתוך השמן. מקפידים שלא לטגן יותר מ-3-4 סופגניות בכל שלב כדי לא להוריד את טמפרטורת השמן. מטגנים כ-3 דק' מכל צד (הסופגניות יתהפכו מעצמם) עד להשחמה קלה.
4. מוצאים בכף מחוררת ומניחים על נייר סופג לכ-20 שניות ומעבירים לצלחת הגשה.
5. ממשיכים כך עם כל כמות העיסה.
6. להגשה מפזרים על הסופגניות מעט אבקת סוכר, מזלפים מלמעלה ריבה משובחת ואוכלים מיד.

45 דקות 🕒

16 servings 16 🍴