

אוליבולן - סופגניה הולנדית



רכיבים

- גרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- גרם חמאה רכה
- 1/4 4/1 כוסות חלב חמים
- גרם צימוקים
- 1/3 3/1 כוס ברנדי / קוניאק
- לפי הטעם אבקת סוכר לפיזור

הכנה

1. משרים את הצימוקים בברנדי 240 דקות ומסננים מהברנדי.
2. לשים את כל חומרי הבצק במיקסר לבצק נוזלי וחלק ומתפיחים עד להכפלת הנפח.
3. מעבירים את התערובת לשק זילוף ומזלפים רצועות לשמן החם, או שבעזרת שתי כפות מעבירים מהבלילה לשמן רותח.
4. מוציאים את הסופגניות ומפזרים אבקת סוכר.

60 דקות

6 servings 6