

ספינג' - סופגניות מרוקאיות



רכיבים

- קילוגרם קמח לבן
- כפות שמרים יבשים
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- כפית מלח
- כפות ברנדי / קוניאק
- מיליליטר מים
- 1/2 2/1 ליטר שמן קנולה

הכנה

1. שמים בקערה גדולה את הקמח, ומערבבים לתוכו את השמרים היבשים, הסוכר והמלח.
2. מוסיפים את המים והברנדי, ולשים בתנועות צביטה פתוחות (מושכים את הבצק מהקרקעית ועוזבים), עד לקבלת בצק אחיד, אך נוזלי ודביק.
3. מכסים את הקערה בניילון ועליה מניחים מגבת. מתפיחים כשעה, עד להכפלת נפחו של הבצק.
4. מרטיבים את היד היטב, ובתנועות הצביטה והפתיחה מוציאים את האוויר מן הבצק. מכסים שוב בשקית ניילון ובמגבת.
5. חוזרים על תהליך הוצאת האוויר וההתפחה עוד פעמיים.
6. מחממים את השמן בסיר רחב.
7. היערכות לטיגון: ממלאים קערה במים ושמים אותה ואת קערת הבצק ליד הכיריים. דואגים שתהיה לכם גם כף עם חורים להוצאת הספינג', ומגש עם נייר סופג.
8. לוקחים בידיים רטובות חופן בצק בגדל של קלמנטינה בערך, מנקבים בו חור יפה עם האגודל ומניחים בסיר השמן.
9. כאשר הספינג' מזהיבים ומקבלים גוון חום בהיר, הופכים אותם בזהירות ומטגנים את הצד השני.
10. מניחים את הספינג' המוכנים במגש עם הנייר הסופג. מגישים עם דבש וסוכר ומתענגים על כל ביס. בתיאבון!

24 servings 24