

ספינז'ה



רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- קורט מלח
- שקיות סוכר וניל
- כוסות מים
- ליטר שמן קנולה
- כוס סוכר לבן

הכנה

1. הבאסה עם ספינז'ה היא שאי אפשר לחכות איתנו. אי אפשר לטגן מראש ואפילו את הבצק אי אפשר להכין מראש. כך שיש להתחיל בהכנת הבצק שלוש שעות לפני ההגשה. לא קודם ולא אחר כך. ובכן: מניחים את הקמח, הסוכר והמלח בקערה גדולה ויוצקים פנימה את המים אגב ערבוב. מערבבים (ביד) עד שמתקבל בצק אחיד ודי נוזלי. מכסים ומתפיחים כשעה.
2. "מפילים" את הבצק ביד רטובה (אם לא מרטיבים היטב את היד, הבצק יידבק אליה). לשים כחצי דקה ומתפיחים שוב.
3. מחממים שמן לטיגון עמוק בסיר רחב.
4. בידיים רטובות, קורצים מהבצק כדור בגודל קצת פחות מחופן. יוצרים במרכז הכדור חור (בעצם מדובר בטבעת בצק, אבל הבצק די נוזלי כך שקשה לדייק. זה בסדר) ומניחים בזהירות בשמן החם. מטגנים כדקה מכל צד עד להשחמה.
5. מוציאים מהשמן לקערה רחבה בה שמנו סוכר וסוכר וניל. מגלגלים בתערובת.
6. חוזרים עם הפעולה עם יתר הבצק ומגישים מיד.
7. ושוב: מגישים מיד! את הספינז'ה יש לאכול חם או מקסימום חצי שעה אחרי שהוכן.

90 דקות

10 servings 10