

ספינג' סופגניות ממרוקו



רכיבים

- קילוגרם קמח לבן
- גרם שמרים יבשים
- 1/2 2/1 כוסות מים פושרים (או עד 4 כוסות)
- 1/2 2/1 כפית מלח
- 1/2 2/1 ליטר שמן קנולה לטיגון
- לפי הטעם דבש או אבקת סוכר, לציפוי

הכנה

1. מעבירים את חומרי הבצק לקערה ומערבבים. לשים בידיים לבצק בצק רך.
2. מניחים לתפיחה במשך שעתיים.
3. לשים את הבצק שוב.
4. מחממים סיר עם שמן לטיגון עמוק.
5. טובלים את הידיים במים, לוקחים גוש בצק, עושים בו חור, יוצרים מעין כעך ומכניסים לשמן החם. מזהיבים משני הצדדים.
6. מוציאים וסופגים את עודף השמן בנייר.
7. מפזרים אבקת סוכר, או דבש לפי הטעם.

80 דקות

4 servings 4