

ספינג' מרוקאי אסלי



רכיבים

- קילוגרם קמח לבן
- כפות שמרים יבשים יבשים
- מיליליטר מים חמימים
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- 1/2 2/1 כפות מלח
- ביצה

הכנה

1. מערבבים את הקמח, השמרים, הסוכר והמים, ובוחשים.
2. מוסיפים מלח וביצים, ומערבבים בתנועות ערבוב מלמטה למעלה.
3. מתפיחים שעתיים.
4. מערבבים שוב, ומתפיחים בשנית והפעם לשעה.
5. מרטיבים את כפות הידיים עם מים, לוקחים חופן מהבצק, עושים חור באמצע ומטגנים בשמן חם עד שמשחים, הופכים ומטגנים מהצד השני. בתיאבון!

240 דקות

15 servings 15