

סופגניות אווריריות וקלות להכנה



רכיבים

- כוסות קמח לבן
- ביצה
- גרם אבקת אפייה
- כפות סוכר לבן
- גביע שמנת חמוצה
- גביע אשל
- 1/2 2/1 ליטר שמן קנולה
- לפי הטעם ריבה
- לפי הטעם אבקת סוכר

הכנה

1. מכניסים לקערה עמוקה 3 כוסות קמח, מוסיפים אבקת אפייה, סוכר, ביצים, שמנת ולבן ומערבבים היטב עד קבלת מרקם אחיד וחלק. הבלילה שמתקבלת רכה מאד.
2. משאירים את הבלילה לנוח במשך כ-30 דק'.
3. יוצקים לסיר עמוק, שמן לטיגון עמוק. מחממים את השמן על להבה גבוהה. כאשר השמן חם, מחלישים את הלהבה לעוצמה בינונית.
4. בעזרת מצקת קטנה לוקחים מהבלילה ועם כף יוצרים כדורי טניס קטנים ומניחים בסיר הטיגון.
5. מטגנים את הסופגניות, עד שהן מקבלות גוון שחום.
6. מוציאים את הסופגניות מסיר השמן ומניחים בכלי הגשה רחב שעליו מונח נייר סופג. מניחים לסופגניות מעט להתקרר.
7. בעזרת מזרק/מזלף מחדירים מעט ריבת תות ללב הסופגניה. מעטרים את הסופגניות עם אבקת סוכר ומגישים.

45 דקות

10 servings 10