

מתכון מהיר לסופגניות



רכיבים

- 1/2 2/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- ביצה
- 1/2 2/1 כפות אבקת סוכר
- גביעים שמנת מתוקה
- כפיות תמצית וניל
- כף קליפת תפוז מגוררת
- בקבוק שמן קנולה
- קורט אבקת סוכר

הכנה

1. לטרוף ביצים עד קבלת בלילה בהירה ותפוחה, להוסיף שמנת ואבקת סוכר ולהמשיך לטרוף.
2. להוסיף קמח ווניל ולערבב. להוסיף קליפת תפוז ולערבב.
3. בעזרת שתי כפות מעבירים אל השמן החם. מטגנים את הסופגניות משני הצדדים שיזהיבו יפה. מוציאים בכף מחוררת ומניחים על נייר סופג.
4. מגישים עם אבקת סוכר. אפשרי מילוי עם ריבה - לא חובה. הן יוצאות קטנות רכות וטעימות.

40 דקות

4 servings 4