

צ'ורוס לחנוכה



רכיבים

- 2/1 1/2 כוס חלב
- 2/1 1/2 כוס מים
- לפי הטעם מלח
- כף אבקת סוכר
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- כוס קמח לבן
- לפי הטעם שמן קנולה לטיגון עמוק

הכנה

1. מרתיחים יחד את המים, חלב, מלח וסוכר. מוסיפים את הקמח ובוחשים היטב עד שנספג.
2. מסירים מהאש, מצננים וכשהבצק פושר מוסיפים את החלבון.
3. מחממים את השמן לטיגון עמוק וכשחם - מזליפים לתוכו מהבלילה בעזרת צנטר עגול.
4. מוציאים כשמזהיב ומגישים עם אבקת סוכר.

30 דקות

8 servings 8