

## סופגניות של מיקי שמו



### רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם קמח לבן
- 1/3 3/1 כוס סוכר לבן
- כפית מלח
- 3/4 4/3 כוס חלב
- ביצה
- גרם חמאה
- גרם שמרים אין צורך בהמסתם
- כף ברנדי / קוניאק
- 1/2 2/1 בקבוק שמן קנולה לטיגון

### הכנה

1. מערבבים במיקסר, עם זו לישה את הקמח, שמרים, סוכר וחלב (ניתן להמיר את החלב במים, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון).
2. -מוסיפים את הביצים ומלח ולשים במשך 7 דקות במהירות בינונית איטית.
3. מוסיפים את החמאה בהדרגה תוך כדי לישה עד קבלת בצק חלק ואחיד ללא בליטות.
4. מוציאים את הבצק ועוטפים בניילון נצמד מקומח למשך 90 דקות בטמפרטורת החדר, עד הכפלת נפח הבצק.
5. מוציאים את האוויר מהבצק ומכסים שנית בניילון ומכניסים למקרר למשך כ-120 דקות.
6. מחלקים את הבצק ל-40 יחידות של 35 גרם כל אחת ומגלגלים לכדורים. מתפיחים עד הכפלת הנפח בטמפרטורת החדר.
7. מחממים שמן בוטנים, חמניות או כותנה.
8. מטגנים כך שראשית מכניסים את החלק שקיבל "קליפה" לשמן והופכים לאחר כ-3 דקות למשך 3 דקות נוספות.
9. ממלאים בעזרת שק זילוף בריבת משמש, ריבת חלב, פובידל, רוזמרי או ריבה מעורבת.
10. בוזקים מעל אבקת סוכר ומגישים.

240 דקות

40 servings 40