

זנגולה של אירית



רכיבים

- גרם שמרים יבשים
- 1/2 2/1 כוסות מים פושרים
- כף סוכר לבן
- 1/3 3/1 כוסות קמח לבן
- 1/2 2/1 כוסות מים
- כוסות סוכר לבן
- כף מיץ לימון טרי
- כפיות מי ורדים
- 1/2 2/1 בקבוק שמן קנולה לטיגון עמוק

הכנה

1. מערבבים את השמרים עם רבע כוס מים, מוסיפים כף סוכר ומניחים להתססה.
2. מעבירים את השמרים לקערה ומוסיפים שתי כוסות מים ומערבבים במטרף ידני, ומוסיפים לאט לאט קמח, וטורפים במהירות לתערובת סמיכה. להתפיח 90 דקות.
3. לשים ומתפיחים שוב כ-30 דקות, חוזרים על הפעולה פעמיים נוספות, עד שמתקבל בצק דליל ואוורירי.
4. בינתיים מכינים את הסירופ: בסיר קטן מבשלים מים, סוכר ומיץ לימון, כ-30 דקות על אש קטנה.
5. מוסיפים מי ורדים מבשלים עוד 15 דקות ומצננים.
6. מחממים שמן עמוק, שמים בשקית זילוף מעט מהבצק ומזלפים בצורת שבלול ישירות לתוך הסיר, ומטגנים עד להזהבה, (אם קשה אפשר להיעזר במזלג).
7. ממליצה להכין אותם דקים ובגודל בינוני-קטן.
8. טובלים את הזנגולה בסירופ כשזה חם.

180 דקות

30 servings 30