

## ספינג' בקלי קלות



### רכיבים

- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- כפות סוכר לבן
- כפית מלח
- 1/2 2/1 כוסות מים חמימים לא רותחים
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה לטיגון
- טיפות אבקת סוכר לבן

### הכנה

1. שמים את כל החומרים בקערת המיקסר, למעט המלח, שאותו מוסיפים בסוף.
2. לשים כעשר דקות, עד לקבלת בצק דביק ואוורירי.
3. מוסיפים מלח. לשים עוד 2 דקות ומשהים להתפחה מכוסה כשעה במקום חמים.
4. מחממים שמן בסיר רחב ולוקחים עם ידיים רטובות כדור ספינג', ויוצרים חור במרכזו ומטגנים עד להזהבה. בוזקים אבקת סוכר מעל למי שאוהב. בתיאבון!

30 דקות

15 servings 15