



רכיבים

- כוסות קמח לבן
- כפות שמרים יבשים
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך)
- ביצה
- כפות סוכר לבן
- כפות שמן זית
- 3/4 4/3 כוס חלב
- כפות ברנדי / קוניאק
- קורט מלח
- כוס שמן קנולה
- שקית אבקת סוכר לזרייה
- צנצנת ריבה למילוי

הכנה

1. מכינים את הבצק: אם יש ברשומכם מערביל חשמלי, מכניסים את כל החומרים ומערבלים כ-4 דקות עד קבלת בצק רך.
2. בהכנה ידנית: מפזרים את הקמח בקערה ומניחים במרכז את השמרים. מערבבים יחד עם כל שאר החומרים ולשים את התערובת עד שמתקבל בצק רך וחלק. אם הבצק רך מידי מוסיפים מעט קמח.
3. זורים על הבצק מעט קמח, מכסים ומתפיחים כ-60 דקות או עד שיכפיל את נפחו.
4. מחלקים את הבצק לשניים או ארבע חלקים לפי מה שנוח לכם.
5. מרדדים כל עלה לעובי 1 ס"מ ומסמנים עליו בעדינות (לא חותכים) עיגולים בעזרת כוס או קערית.
6. מכינים את הסופגניות: במרכז כל עיגול מניחים את הריבה. מניחים מעל עלה נוסף באופן שבו הריבה בולטת ונראית לעין. קורצים עיגול במרכז הריבה באמצעות כוס, כך ששתי שכבות הבצק מהודקות. נוצר עיגול שבמרכזו מילוי ריבה.
7. מניחים את הסופגניות על משטח מקומח ומכסים להתפחה במשך 30 דקות.
8. מחממים שמן עמוק בסיר רחב. אפשר להוסיף חתיכות גזר כדי למנוע שריפת השמן.
9. מעבירים הסופגניות לשמן (בכמה סבבים כדי לא להוריד את טמפ' השמן בבת אחת), מטגנים 2 דק' בכל צד על אש קטנה.
10. מוציאים את הסופגניות בכף מחוררת ומניחים על נייר סופג או במסננת. מצננים וזורים מעליהן אבקת סוכר.
11. ניתן להמיר את השמרים היבשים ב-40 גרם שמרים טריים מעורבבים עם מים ומותפחים ואת החלב במים. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון