



## רכיבים

- גרם שמרים יבשים
- כוסות מים פושרים
- גרם סוכר לבן
- קילוגרם קמח תופח אסם 1 ק"ג
- גרם מלח
- כף קינמון טחון
- כף מיץ לימון
- גרם צימוקים
- גרם תפוח עץ קצוץ
- שקית אבקת סוכר

## הכנה

1. מפוררים שמרים בחצי כוס מים פושרים, מוסיפים כף סוכר, כף קמח ומשהים כ- 10 דקות.
2. מוסיפים קמח ומערבלים היטב. מוסיפים סוכר מלח, קינמון, לימון ואת יתרת המים הפושרים. צימוקים ותפוחים נכנסים אחרונים למסה.
3. מערבבים היטב עד שמתקבלת תערובת דביקה, מניחים בצד לתפיחה כ 45 דקות.
4. בעזרת הידיים, יוצרים כדורים מהעיסה ומטגנים בשמן עמוק עד שהסופגניות מזהיבות.
5. מוציאים לנייר סופג, מסדרים את הסופגניות על צלחת הגשה, מפדרים באבקת סוכר ומגישים.

80 דקות

10 servings 10