

המתכון המנצח לסופגניות



רכיבים

- כוסות קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם (560 גרם)
- כפות שמן קנולה
- גדול חלמון
- 1/2 2/1 כפית מלח
- כפות סוכר לבן
- 1/2 2/1 כוסות מים פושרים, (320 מ"ל)
- כפות ברנדי / קוניאק
- כף לימון
- כוס שמן קנולה לטיגון עמוק
- לפי הטעם ריבה
- לפי הטעם אבקת סוכר

הכנה

1. מניחים בקערת מיקסר עם זו לישא את כל רכיבי הבצק, ולשים במהירות בינונית למשך 7 דקות, עד שמתקבל בצק חלק. אם הבצק מעט דביק, ניתן להוסיף מעט קמח שמרים.
2. מכסים את הקערה, ומתפיחים במקום חמים עד שהבצק מכפיל את נפחו.
3. לאחר התפיחה, מניחים את הבצק על משטח עבודה מקומח, ובעזרת ידיים מקומחות לשים להוצאת האוויר.
4. מרדדים את הבצק לעלה בעובי 2 ס"מ, וקורצים כ-20 עיגולים בעזרת כוס בקוטר של 5-6 ס"מ.
5. מעבירים את העיגולים למגש מרופד בנייר אפייה, מכסים במגבת ומתפיחים כחצי שעה נוספת.
6. מחממים בסיר רחב לטיגון שמן בגובה של כ-4 ס"מ לפחות.
7. מכניסים את הסופגניות לשמן החם, ומטגנים כשתי דקות מכל צד עד להזהבה.
8. מוציאים את הסופגניות המוכנות, ומניחים על נייר סופג.
9. בעזרת מזלף עם פייה ארוכה ממלאים כל סופגנייה בשוקולד או ריבה (לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון), ובזקים מעל אבקת סוכר. בתיאבון!

90 דקות

20 servings 20