

## מתכון מהיר לסופגניות



### רכיבים

- 1/2 2/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג אסם
- ביצה
- גביעים יוגורט
- 1/4 4/1 כוס סוכר לבן
- כפיות תמצית וניל
- כף שמן קנולה לטיגון עמוק
- לפי הטעם אבקת סוכר לקישוט

### הכנה

1. מערבבים יחד את כל החומרים לקבלת בצק אחיד. מכסים את הקערה במגבת מטבח ומניחים לבצק לתפוח מעט. בינתיים מחממים את השמן בסיר לטיגון עמוק.
2. בעזרת שתי כפות מעבירים נטיפי בצק אל השמן החם. מטגנים את הסופגניות משני הצדדים שיזהבו יפה. מוציאים בכף מחוררת ומניחים על נייר סופג.
3. מגישים עם אבקת סוכר.

4 servings 4