

סופגניות קלאסיות במילוי קרם נוגט



רכיבים


- 1/2 2/1 כוסות קמח (500 גר') מניטובה/לחם/חלה או קמח לבן רגיל
- כף שמרים יבשים
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן (100 גרם)
- 1/4 4/1 כפית מלח דק
- ביצה L
- גרם חמאה רכה
- כוס חלב (240 מ"ל)
- כף תמצית וניל או מחית וניל
- כפית ברנדי
- 1/2 2/1 כוסות סוכר לבן (לגלגול הסופגניות לאחר הטיגון)
- חבילה אינסטנט פודינג בטעם נוגט (למלית)
- כוס חלב (למלית)
- מיכל שמנת מתוקה להקצפה (למלית)
- ליטר שמן קנולה (או שמן עמוק - לטיגון)

הכנה

1. בקערת מיקסר מערבבים קמח לבן עם סוכר, שמרים יבשים ומלח.
2. מפעילים את המיקסר ובמהירות איטית מוסיפים 1/2 כוס חלב, חמאה רכה, ביצים ברנדי ווניל. ממשיכים ללוש ואז מוסיפים את יתרת החלב בזרם איטי, ורק עד שהבצק מתגבש.
3. לא למזוג הכל בבת אחת ייתכן והבצק שלכם לא יצטרך את כל הכמות. במידה וצריך למזוג הכל, ואם יש צורך מוסיפים עוד, הבצק אמור לצאת אלסטי, גמיש ומעט דביק.
4. מעבירים לקערה מעט משומנת ומגלגלים את הבצק בקערה.
5. מכסים בניילון נצמד ובמגבת להתפחה בטמפרטורת החדר כשעה וחצי שעתיים (אפשר גם לילה קודם במקרר) עד שהבצק מכפיל את נפחו.
6. מחלקים את הבצק לכדורים במשקל 60 גר' כל כדור, ומניחים את הכדורים על ריבועים קטנים של נייר אפייה על מגש (זה יקל עליכם להעביר את הסופגנייה לשמן מבלי לגעת בה ולהוציא לה אויר).
7. מכסים במגבת או ניילון נצמד רופף ומניחים להתפחה חוזרת של 30-35 דק' עד שהכדורים תפוחים.
8. מחממים בסיר גדול שמן עמוק, טמפרטורת השמן צריכה להיות 160 מעלות. ממליצה מאוד לרכוש מד שמן, כך השמן לא חם מדי (ואז הסופגניות נשרפות מבחוץ ולא מוכנות מבפנים, או להיפך השמן לא מספיק חם והסופגנייה תספוג המון שמן). אני בודקת אם השמן חם כשאני מכניסה פנימה כף עץ, אם יש בועות סביבה השמן מספיק חם.
9. בעזרת נייר האפייה מורידים את הסופגניות לשמן, וכשהן בפנים מושכים את נייר האפייה.
10. מטגנים עד להזהבה יפה משני הצדדים. מוציאים את הסופגנייה ישירות לקערה עם הסוכר ומגלגלים אותה מכל הצדדים בסוכר.
11. מעבירים את הסופגניות לצלחת מרופדת בנייר אפייה.
12. מצננים, מעט ואז בעזרת סכין חדה חורצים פתח קטן בצידה של כל סופגנייה.

13. מכינים את הקרם: במיקסר עם בלון הקצפה מקציפים פודינג קרם
נוגט, עם שמנת וחלב עד להתייצבות הקרם.

14. מעבירים לשק זילוף, עם צנטר חלק או כוכב, ומזלפים קרם לתוך כל
אחת מהסופגניות. מגישים טרי! סופגניות אוכלים רק טריות.

120 דקות 

14 14 