# סופגניות סמורס

## רכיבים

- קילוגרם קמח
- גרם שמרים טריים
- גרם סוכר לבן
- גרם ביצה (2-3 ביצים בגודל M)
- גרם חמאה רכה
- מיליליטר חלב
- מיליליטר וודקה / ערק / אלכוהול (האלכוהול מתאדה בטיגון)
- גרם מלח ופלפל שחור
- 1/2 2/1 חבילה ממרח שוקולד (או לפי כמות אהובה - למילוי)
- גרם שוקולד מריר (לציפוי)
- מיליליטר שמנת מתוקה להקצפה (לציפוי)
- גרם שוקולד חלב להמסה בנפרד (לזילוף על הסופגניות)

## הכנה

1. בקערת מיקסר נלוש את כל חומרי הבצק פרט למלח - קמח, שמרים, סוכר, ביצים, חמאה, חלב, ואלכוהול.
2. לאחר שמונה דקות לישה נוסיף את המלח ונלוש שתי דקות נוספות.
3. נעביר את הבצק לקערה משומנת ונתפיח עד להכפלת הנפח.
4. נעביר את הבצק למשטח העבודה ונחלק לכדורים של 70 גרם.
5. נכדרר לכדורים אחידים ונניח על ריבועי נייר אפייה שחתכנו מבעוד מועד.
6. נמרח או נרסס שכבה דקה של שמן מעל הכדורים ונתפיח התפחה נוספת של 30-40 דקות (חשוב לוודא שהסופגניות תפחו כמו שצריך).
7. בסיר רחב נחמם שמן עמוק לחום של 160-170 מעלות, נכניס את הסופגניות עם הנייר לתוך הסיר, נסיר באמצעות מלקחיים או פינצטה את הנייר ונטגן כשלוש דקות כאשר המכסה על הסיר.
8. חשוב מדי פעם לבדוק את חום השמן ולהעלות או להוריד את האש בהתאמה. לאחר שלוש דקות נהפוך את הסופגניות ונטגן כשלוש דקות נוספות. הכיסוי של הסיר במכסה מאפשר לסופגניות לעבור טיגון אחיד.
9. נעביר את הסופגניות למגש עם נייר סופג.
10. נקרר אותן היטב ונמלא אותן במילוי.
11. לפני הציפוי נכניס את הסופגניות לרבע שעה למקפיא. בזמן הזה נמיס שוקולד מריר ושמנת מתוקה לגאנש אחיד.
12. נצפה את הסופגניות ונניח לגאנש להתייצב על הסופגניות.
13. ניתן לזלף עם שוקולד מומס פסים על הגאנש.
14. להכנת הסמורס - על כל סופגנייה נניח פתי בר קלאסי ופינוקים, נזלף ממרח שוקולד ומרשמלו, את המרשמלו ניתן לחרוך בעזרת ברנר או להכניס עם הפתי בר לשניות ספורות בגריל חם בתנור.
15. • מומלץ לאכול את הסופגניות ביום ההכנה

120 דקות

20 20