

סופגניות (יותר!) טובות מהחנות

סופגניות קלות להכנה - **הסוד הוא - זמן**.
צריך להכין מספיק זמן לפני הטיגון - כדי שהבצק יספיק לתפוח.



המתכון:

(כוס 200 מ"ל)

לפי סדר ההכנסה לקערה:

כפית מלח

8 כוסות קמח

2 כפות שמרים

8 כפות סוכר

1 וחצי כוס מים חמים

כאן מתחילים לערבב כדי שהשמרים לא יגעו בשאר החומרים להתפחה טובה...

2 כפות וודקה

6 כפות שמן

4 ביצים

הסוד לסופגניה אוורירית ותפוחה - להתפיח לאחר יצירת העיגולים לפחות שעה.

אופן ההכנה:

ללוש במיקסר לפחות 12 דקות על מהירות נמוכה.

להניח את הבצק עד להכפלת הנפח.

בינתיים גוזרים ריבועים של נייר אפיה.
יוצרים כדורים בגודל ברצוי - בד"כ זה תופח ב- 1.5 מהגודל.
מניחים את העיגולים על נייר האפיה.



מתפיחים עד להכפלת הנפח - יכול לקחת כשעתיים.



מחממים שמן עמוק בתוך סיר.

ברגע שהשמן רותח יש להנמיך את הלהבה ולהכניס את הסופגניה בעזרת הנייר אפיה.
בצורה הזו:



לאחר בערך דקה שתיים לבדוק אם הסופגניה בצבע הרצוי והופכים לעוד דקה שתיים.



מוציאים בזהירות על נייר סופג:



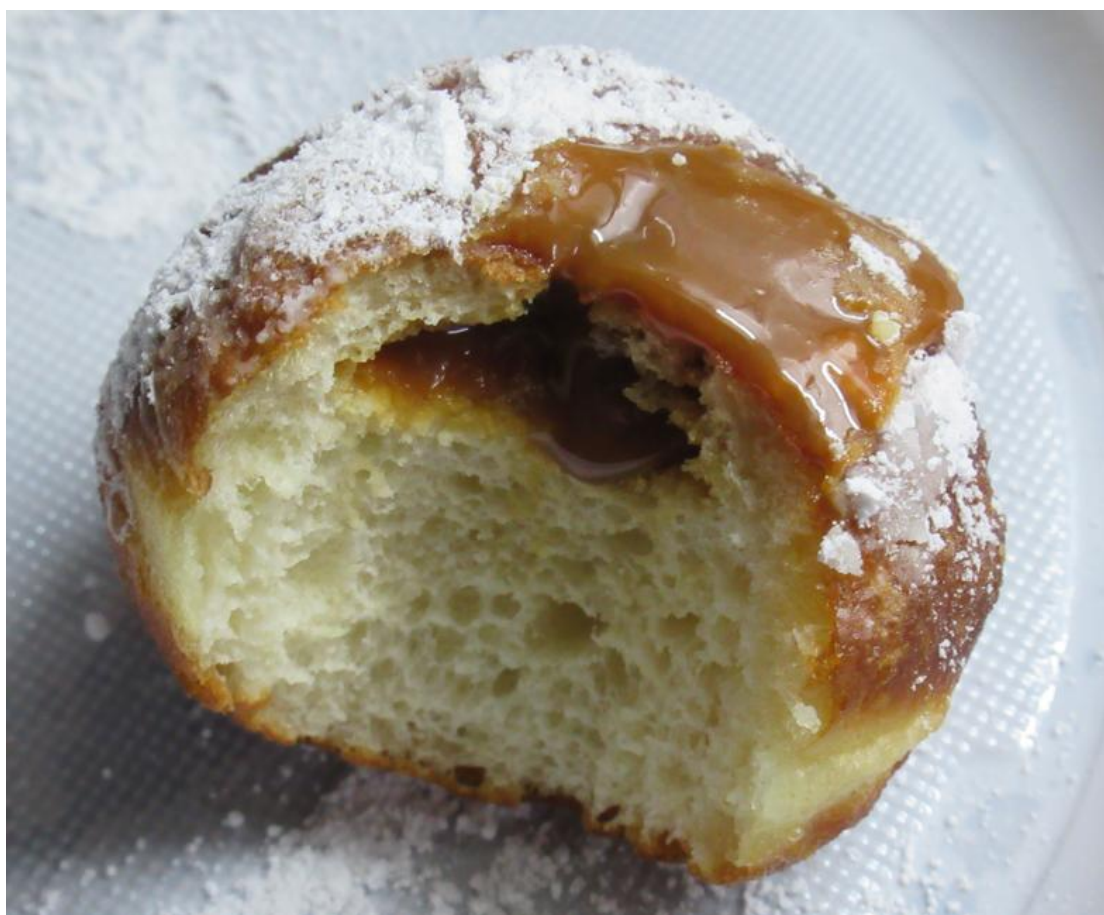
לאחר שמתקרר מזריקים לתוך הסופגניה את המילוי הרצוי.

ומפזרים בנדיבות א. סוכר.

כאן זה ריבת חלב.



בתאבון ובהצלחה



נ.ב.

כמות הספגניות למתכון היא בין 35 ל 45 תלוי בגודל,
את הנייר אפיה אפשר לשלוף כמב שניות אחרי שמכניסים לשמן
בכל מקרה זה נופל אחרי כמה דקות,
גולד הכוס הוא כוס ח"פ של שתיה חמה (200 מ"ל),
אפשר לשים כתחליף לוודקה משקה קוניאק,
כדי שהריבת חלב יהיה קצת נוזלי יש להוסיף מעט מים,
טיפ : להרתיח את השמן (לכ 160 מעלות) להנמיך את הלהבה ואז להכניס,