

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

