



צילום pixabay

ספיניג

מצרכים :

1. כוס וחצי קמח לבן (210 גרם)
2. שליש כף שמרים יבשים (4 גרם)
3. 2 כפות גדושות סוכר
4. קורט מלח
5. $\frac{2}{3}$ (שני שליש) כוס מים פושרים (160 מ"ל)
6. שמן

*סוכר לציפוי

אופן ההכנה :

1. מערבבים היטב בקערה את הקמח עם השמרים.
2. מערבבים את הקמח עם המים והסוכר במשך 2-3 דקות. בסוף מוסיפים את המלח ומערבבים עוד כדקה (מתקבל בצק דביק).
3. מכסים במגבת ומתפיחים (עדיף במקום חמים) במשך כ-30 דקות עד שעה.
4. מחממים סיר עם שמן עמוק.
5. בעזרת ידיים רטובות (אחרת הבצק נדבק לידיים!) לוקחים חתיכת בצק ויוצרים טבעת (מגלגלים לכדור, עושים באמצע חור ומותחים/פותחים את המסביב).
6. מניחים בזהירות בשמן החם ומטגנים על אש בינונית במשך 2 דקות מכל צד, עד להזהבה.
7. טובלים בסוכר משני הצדדים ומגישים.

ציוד :

1. 2 קערות
2. מגבת / בד.
3. סיר עמוק
4. כף עם חורים
5. 2 מגשים
6. נייר סופג

הערה : מתאים להכנה במהלך מסע.

מתכון מאת, אפרת סיאצ'י, ספיניג, מתכונים ב 10 דקות, שוחזר ב 23.10.2021 :
<https://katzr.net/0e309d>

בתאבון