



## סופגניות קלות להכנה (10 סופגניות)

### מצרכים :

1.  $1 \frac{1}{4}$  כוסות קמח תופח מנופה (175 גר')
2. 2 כפות גדושות סוכר
3. 1 גביע יוגורט / אשל (200 מ"ל)
4. 1 ביצה
5. 1 כפית תמצית וניל
6. קורט מלח
7. קורט אבקת קינמון (לא חובה)
8. שמן לטיגון
9. נייר סופג
10. ריבה למילוי
11. אבקת סוכר לקישוט

### אופן ההכנה :

1. מערבבים את כל החומרים בקערה לפי הסדר בו הם רשומים עד לקבלת בלילה חלקה.
2. מחממים סיר עם שמן (עד גובה  $\frac{2}{3}$ ) וכשהשמן חם (170-180 מעלות), מניחים בבת אחת את הבלילה לתוך השמן. רצוי להשתמש בכף קפיצית או כף גלידה משומנת ואם אין ברשותכם, ניתן להשתמש בשתי כפות כאשר בכף אחת מניחים את הבלילה ובעזרת הכף השנייה דוחפים את הבלילה במהירות ובבת אחת לשמן (מומלץ לשמן את הכפות). מנמיכים את האש ומטגנים משני הצדדים במשך 6-7 דקות עד להזהבה יפה. מעבירים לנייר סופג ומצננים מעט.
3. ניתן להזליף ריבה לסופגנייה בעזרת שק זילוף או מזרק (לא חובה, היא טעימה גם ככה). מפזרים אבקת סוכר ומגישים.

### 4. ציוד :

1. קערה
2. סיר
3. כף קפיצית או כף גלידה או 2 כפות
4. צלחת/מגש להגשה
5. מזרק או שקית זילוף
6. מסננת דקה לאבקת הסוכר



הערה: המתכון לקוח מתוך [מתכונים ב 10 דקות](#) (תוכלו למצוא שם טיפים להצלחה מובטחת...)