

גלידה מטוגנת



את הסופגלידה הכנו לקראת חג החנוכה, אבל האמת היא שגלידה מטוגנת יכולה להתאים בעוד כל כך הרבה סיטואציות

מרכיבים

שמן	<u>קרמיסימו וניל צרפתי</u>
אבקת סוכר	עוגיות לוטוס
תבנית שקעים	ביצה

ההכנה

- מניחים סקופים של גלידת וניל צרפתי בתוך תבנית שקעים ומקפאים ל-5 שעות לפחות
- טובלים בפירורי לוטוס
- טובלים בביצה טרופה
- טובלים שוב בפירורי לוטוס ומטגנים בשמן עמוק רותח עד להשחמה
- מסננים ובוזקים מעל אבקת סוכר