

סופגניות קרמיסימו



ככול הנוגע לסופגניות, השמיים הם הגבול, וזו בדיוק
ההשראה שעומדת מאחורי המיני סופגניות שלנו, שמגיעות
עם מילוי גלידה כמובן

מרכיבים

1 כוס + 3 כפות (175 גר') קמח תופח	1 מיכל (200 מ"ל) אשל
2 כפות (20 גר') סוכר	1 ביצה L
מעט מלח	1 כפית תמצית וניל
מעט קינמון	גלידות קרמיסימו בטעמים אהובים
מעט אגוז מוסקט	קישוטים לפי הטעם

ההכנה

- ⊗ מערבבים קלות בקערה קמח תופח, סוכר, מלח, קינמון ואגוז מוסקט
- ⊗ מוסיפים אשל, ביצה ותמצית וניל ומערבבים לקבלת תערובת כמעט אחידה ולא יותר (ייתכן ויישארו מעט גושים)
- ⊗ מחממים שמן עמוק בסיר רחב. על מנת לוודא שהשמן מספיק חם, טבלו בו בזהירות קצה של קיסם עץ – אם נוצרות בועות סביב הקיסם, השמן מוכן לטיגון. מנמיכים את האש לחום גבוה אך לא מקסימלי
- ⊗ בעזרת כף קפיצית מניחים כדורי בלילה בסיר ומטגנים מכל הצדדים עד להזהבה אחידה
- ⊗ מוציאים את הסופגניות באמצעות מלקחיים או כף מחוררת לצלחת מרופדת בנייר סופג ומניחים לצינון לכמה דקות
- ⊗ חותכים את הסופגניות לרוחב ומניחים כדור גלידת קרמיסימו בין שני חצאי הסופגנייה
- ⊗ מקשטים לפי הטעם, מגישים וחוגגים!