

סופגניות מתוקות לחנוכה!



קמח
3 כוסות



סוכר
1/4 כוס



1 ביצה



שמן
1/4 כוס



פומר
1 כוס



חלב
1 כוס



שקית
1 שמרים



מעט
מלח

לקישוט

השתמשו באבקת סוכר, סוכריות, ריבה או שוקולד לקישוט הכי טעים!



הכנת הבצק: שמים הכל בקערה ומערבבים בידיים.



התפחה: מכסים את הקערה במגבת ומחכים עד שהבצק גדל.



יצירת כדורים: יוצרים כדורים קטנים מהבצק.



טיגון או אפייה: מבקשים ממבוגר לטגן או לאפות עד שהן זהובות.



קירור וקישוט: מניחים להתקרר ואז מקשטים!

