

רכיבים:

1 ק"ג קמח

50 גרם שמרים 1

כף שטוחה מלח

3¾ כוסות מים

שמן לטיגון

אבקת סוכר לפיזור

אופן ההכנה:

1. מכניסים לתוך קערה קמח, שמרית ומלח ומוסיפים את המים תוך כדי ערבוב. (אין צורך במערבל).

2. בעזרת כף, מערבבים היטב (לפחות 5 דקות) עד לקבלת בלילה סמיכה וחלקה.

3. מכסים במגבת ומשהים לתפיחה במקום חמים כשעה. מתקבלת בלילה מאד רכה ותפוחה היטב.

4. בידיים משומנות, נוטלים חופן מהבלילה, יוצרים במרכז חור ומותחים בעדינות לקבלת צורת עיגול גדול.

5. מטגנים בשמן עמוק רותח משני הצדדים עד להזהבה. הבצק תופח מאד במהלך הטיגון.

6. בוזקים אבקת סוכר ומגישים חם.

לעוד **מתכוני קינוחים** מומלצים