

רכיבים:

1 ק"ג קמח

½ כוס שמן

1 כוס סוכר

1 כף שמרים יבשים

2 - ½ 1 כוסות מים פושרים

שמן לטיגון עמוק

לדבש:

1 כוס דבש

1 כוס מים

1 מקל קינמון

1 ס"מ ג'ינג'ר טרי

1 כוכב אניס

אופן ההכנה:

1. מערבבים את השמרים עם כפית סוכר, כף קמח ומעט מים פושרים ומניחים בצד ל - 10 דקות.

2. מניחים בקערת המיקסר את הקמח והסוכר, מוסיפים את תערובת השמרים ואת השמן. מפעילים את המיקסר ומוסיפים בהדרגה את המים עד שמתקבל בצק רך.

3. מכסים את הבצק במגבת לחה ומתפיחים במקום חמים כשעה עד שהבצק מכפיל את נפחו.

4. מרדדים את הבצק לעובי ½ ס"מ וקורצים צורות בעזרת כוס או חותכן עוגיות.

5. מחממים על להבה בינונית שמן לטיגון עמוק, מטגנים את הסופגניות השטוחות עד הזהבה, הופכים פעם אחת במהלך הטיגון, לוחצים מעט את הסופגניות אל תחתית הסיר בעזרת מזלג על מנת למנוע התנפחות יתר.

לדבש:

1. מבשלים יחד את כל החומרים על אש נמוכה 5 דקות.

2. טובלים את הסופגניות בדבש המתובל ל- 10 שניות ומגישים.