

רכיבים:

4 ביצים

קוביית שמרים

1 ק"ג קמח

כוס חלב

1 כוס סוכר וניל

אבקת אפייה

$\frac{1}{2}$ חבילת מרגרינה לאפיה או 1 חבילת חמאה (100 גרם)

4 כפות סוכר

2 כפות קוניאק

1 גביע אשל

מעט מלח

אופן ההכנה:

1. מחממים $\frac{1}{4}$ כוס חלב לדרגת חום פושר, מוסיפים את השמרים, מערבבים ומתפיחים מספר דקות.

2. מערבבים עם יתר החומרים.

3. משהים בצד להתפחה בת שעה - שלוש שעות.

4. פורסים את הבצק בעובי אצבע וחצי ומתפיחים לעוד חצי שעה.

5. לוחצים באמצע על הסופגנייה כדי שיצא האוויר.

6. מטגנים בשמן (לא חם מאוד) על אש נמוכה. 7

7. מזריקים ריבה, מפזרים אבקת סוכר.