

הכמויות ליועדות להכנת 20 סופגניות.

רכיבים:

2 ביצים

½ גביע שמנת חמוצה

1 גביע יוגורט

2 כוסות קמח

1 כף אבקת אפייה

1 כף סוכר וניל

שמן לטיגון

לציפוי:

אבקת סוכר

אופן ההכנה:

1. בקערה בינונית מערבבים היטב את הביצים, היוגורט, השמנת, עד לקבלת תערובת אחידה.

2. מוסיפים את אבקת האפיה, סוכר הוניל והקמח וממשיכים בערבוב, עד שמתקבלת תערובת חלקה וללא גושים.

3. מחממים את שמן הטיגון, בעזרת כף גדולה, לוקחים מהבלילה ויוצקים לשמן.

4. מטגנים, עד הסופגניות צפות על פני השמן וצבען זהוב.

5. מוציאים מהשמן, סופגים את שאריות השמן.

6. ניתן להזליף בלב הסופגניות קרם חמאה.

7. בעזרת מסננת מפזרים מעל אבקת סוכר.