צ'ורגה.

רכיבים:

1 ביצה

1 חלמון

1 כף סוכר

2 כפות קוניאק

1 כף שמן

8 כפות קמח, גדושות

שמן לטיגון

אבקת סוכר

אופן ההכנה:

1. מכניסים את הרכיבים לקערת המיקסר (עם וו לישה) ומעבדים את הבצק. מכניסים למקרר למשך שעה לפחות.

2. משטחים את הבצק על משטח עבודה מקומח. חותכים את משטח הבצק לפיסות דקות.

3. מחממים שמן עמוק במחבת וכשהשמן חם, זורקים לתוכו את פיסות הבצק. מטגנים עד להזהבה עמוקה.

4. מוציאים מהשמן, סופגים את עודפי השמן ומפזרים מעל אבקת סוכר.