סדנה־לי

מתכון לסופגניות אשל קטנות ורכות בלי התפחה

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
כ־24 סופגניות קטנות	**15 דקות**	**20 דקות**	**35 דקות**

ציוד: קערה, מטרפה, שתי כפיות או כף גלידה קטנה, סיר עמוק, מדחום לשמן, כף מחוררת ורשת צינון.

מצרכים

לבלילה

- ☐ 200 גרם אשל
- ☐ 1 ביצה בגודל L
- ☐ 40 גרם סוכר
- ☐ 1 כפית תמצית וניל
- ☐ גרידה מחצי לימון, לא חובה
- ☐ 180 גרם קמח לבן
- ☐ 8 גרם אבקת אפייה
- ☐ קורט מלח

לטיגון ולהגשה

- ☐ כ־1 ליטר שמן קנולה או חמניות, לעומק 4–5 ס״מ בסיר מתאים
- ☐ 20 גרם אבקת סוכר
- ☐ 100 גרם ריבה חלקה להגשה בצד, לא חובה

מידע על רכיבים: מכיל חלב, ביצים וחיטה. כמות השמן מיועדת למילוי הסיר; היא אינה כמות השמן שבמנה.

אופן ההכנה

1. **מכינים עמדת טיגון.** מניחים רשת מעל מגש, מכינים כף מחוררת ומרחיקים מים מאזור הכיריים. יוצקים שמן לסיר יציב עד מחצית גובהו לכל היותר. מחממים בהדרגה ל־165–170 מעלות. אין להשאיר את הסיר ללא השגחה בזמן ערבוב הבלילה; אפשר לכבות לזמן קצר אם ההכנות מתעכבות.

2. **מערבבים את הרכיבים הרטובים.** טורפים בקערה אשל, ביצה, סוכר, וניל וגרידת לימון עד שהתערובת אחידה. אין צורך להקציף או להכניס הרבה אוויר. מפרידים גושי אשל גדולים בעזרת המטרפה, כדי שלא יהיה צורך בערבוב ממושך לאחר הוספת הקמח.

3. **מוסיפים את היבשים.** בקערה נוספת מערבבים קמח, אבקת אפייה ומלח. מוסיפים לרטובים ומקפלים בכף רק עד שאין כיסי קמח. הבלילה צריכה להיות סמיכה וליפול מהכף בכבדות, ולא להימזג כמו בלילת קרפ. אם נשארים גושים קטנים ועדינים, אין צורך להילחם בהם בערבוב נוסף.

4. **בודקים סופגנייה אחת.** לוקחים כפית גדושה, כ־18–20 גרם בלילה, ומחליקים בעזרת כפית שנייה סמוך לפני השמן. מטגנים כ־3–4 דקות בסך הכול, תוך הפיכה לפי הצורך. מצננים מעט וחותכים: המרכז צריך להיות רך ואחיד, בלי פס של בלילה רטובה. מתקנים את החום או הגודל לפני המשך הטיגון.

5. **מטגנים בכמויות קטנות.** מכניסים 5–6 יחידות בכל סבב, לפי רוחב הסיר. משאירים מקום להתרחבות ומסובבים בעדינות כשצד אחד זהוב. חלק מהיחידות מסתובבות מעצמן, אך עדיין בודקים את כולן. מוודאים שהשמן חוזר לטווח החום לפני הסבב הבא ולא מפצים על סיר צפוף בהגברת הלהבה בבת אחת.

6. **מנקזים ומגישים.** מוציאים לרשת בשכבה אחת וממתינים כ־5 דקות. מפזרים אבקת סוכר רק כשהסופגניות אינן לוהטות, אחרת היא נמסה מיד. מגישים עם ריבה בצד. אם רוצים למלא, עושים זאת בכמות קטנה לאחר צינון; אלה סופגניות קטנות וצפופות יותר מסופגניות שמרים, ולכן אינן מכילות הרבה מילוי.