סדנה־לי

סופגניות אשל אפויות בתבנית שקעים עם ריבה

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
12 יחידות בתבנית מאפינס רגילה	**15 דקות**	**20 דקות**	**50 דקות**

ציוד: תבנית מאפינס עם 12 שקעים, קערות, מטרפה ושקית זילוף למילוי.

מצרכים

לבלילה

- ☐ 250 גרם קמח לבן
- ☐ 10 גרם אבקת אפייה
- ☐ 100 גרם סוכר
- ☐ 200 גרם אשל
- ☐ 2 ביצים בגודל L
- ☐ 60 מ״ל שמן ניטרלי
- ☐ 1 כפית וניל
- ☐ גרידה מחצי לימון, לא חובה
- ☐ קורט מלח

למילוי ולהגשה

- ☐ 150 גרם ריבה חלקה
- ☐ 15 גרם אבקת סוכר
- ☐ מעט שמן לשימון התבנית

מידע על רכיבים: מכיל חלב, ביצים וחיטה.

אופן ההכנה

1. **מחממים ומכינים תבנית**
   מחממים תנור ל־175 מעלות בחום עליון־תחתון. משמנים 12 שקעים היטב, כולל השוליים. אפשר להשתמש במנג׳טים, אך שימון נותן צדדים נקיים יותר למילוי.

2. **מערבבים רטובים**
   טורפים אשל, ביצים, שמן, וניל וסוכר עד אחידות. מוסיפים גרידת לימון. אין צורך בהקצפה או בהמסת הסוכר לחלוטין.

3. **מאחדים**
   מערבבים קמח, אבקת אפייה ומלח ומוסיפים לרטובים. מקפלים עד שאין קמח יבש. מפסיקים גם אם נותרו גושים קטנים; ערבוב ממושך עלול להכביד על המאפה.

4. **מחלקים לשקעים**
   מחלקים שווה בשווה עד כשני שלישים מגובה כל שקע. אם התבנית קטנה יותר ונשארת בלילה, אופים סבב נוסף ולא ממלאים עד השפה. מכניסים לתנור מיד לאחר החלוקה.

5. **אופים ובודקים**
   אופים כ־18–22 דקות, עד שהחלק העליון קפיצי וקיסם במרכז יוצא ללא בלילה רטובה. מתחילים לבדוק אחרי 18 דקות. צבע בהיר יחסית תקין; אין לייבש כדי להשיג צבע של טיגון.

6. **מצננים וממלאים**
   ממתינים 5 דקות בתבנית, מחלצים ומעבירים לרשת לעוד כ־15 דקות. יוצרים פתח קטן ומזלפים כ־10–12 גרם ריבה לכל יחידה. מפזרים אבקת סוכר לפני ההגשה.