סדנה־לי

סופגניות עוואמה לבנוניות קטנות ופריכות בסירופ

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
כ־35 כדורים קטנים	**25 דקות**	**30 דקות**	**שעתיים ו־10 דקות**

ציוד: קערה, שתי כפיות או כף גלידה קטנה, סיר סירופ, סיר טיגון, מדחום וכף מחוררת.

מצרכים

לבצק

- ☐ 250 גרם קמח לבן
- ☐ 30 גרם קורנפלור
- ☐ 5 גרם שמרים יבשים
- ☐ 10 גרם סוכר
- ☐ 2 גרם מלח
- ☐ 280 מ״ל מים פושרים

לסירופ

- ☐ 300 גרם סוכר
- ☐ 180 מ״ל מים
- ☐ 1 כף מיץ לימון
- ☐ חצי כפית מי ורדים, לא חובה

לטיגון

- ☐ כ־1 ליטר שמן ניטרלי בסיר מתאים
- ☐ מעט פיסטוק קצוץ להגשה, לא חובה

מידע על רכיבים: מכיל חיטה. פיסטוק מוסיף אגוזים; אפשר להשמיטו. הבצק והסירופ ללא רכיבים מן החי.

אופן ההכנה

1. **מבשלים סירופ**. מחממים סוכר ומים בסיר קטן ומערבבים רק עד שהסוכר נמס. מוסיפים לימון ומבשלים ברתיחה עדינה כ־4–5 דקות. מכבים, מוסיפים מי ורדים אם רוצים ומצננים לטמפרטורת חדר. הסירופ מסמיך עוד בזמן הצינון.

2. **מערבבים בצק**. מערבבים קמח, קורנפלור, שמרים וסוכר. מוסיפים מים בהדרגה ומערבבים בכף חזקה עד אחידות. מוסיפים מלח ומערבבים עוד כ־3–4 דקות. מתקבל בצק רטוב ודביק, לא כדור לגמרי. לא כדור ללישה על השיש.

3. **מתפיחים**. מכסים ומתפיחים כ־45–75 דקות עד שהנפח גדל ורואים בועות רבות. מערבבים בעדינות כמה סיבובים כדי להשוות מרקם ומניחים עוד 10 דקות. בחדר קר נדרש יותר זמן.

4. **מחממים ובודקים**. מחממים שמן לעומק 4–5 ס״מ ל־170–175 מעלות, בסיר מלא עד מחציתו לכל היותר. בעזרת שתי כפיות משומנות קלות מורידים כמות קטנה של כ־15–18 גרם סמוך לשמן.

5. **מטגנים**. מטגנים כ־4–5 דקות בסך הכול תוך גלגול עדין, עד לצבע זהוב אחיד. פותחים כדור ניסיון אחרי צינון קצר ובודקים שאין מרכז בצקי. ממשיכים בסבבים קטנים ולא מכינים כדורים גדולים יותר בלי התאמת זמן.

6. **מצפים**. מנקזים את הכדורים כחצי דקה ומעבירים לכמות סירופ מספקת לציפוי בקערה. מערבבים בעדינות כ־20–30 שניות, מוציאים בכף מחוררת ומניחים על מגש. לא חייבים להשתמש בכל הסירופ.

7. **מגישים**. מפזרים מעט פיסטוק אם רוצים ומגישים סמוך להכנה. מצפים כל סבב קרוב להגשה, כדי לשמור על ניגוד בין המעטפת למרכז.