

ספינג' ללא גלוטן- מולינו ירוק / חגית נחמני

מצרכים:

- 1 ק"ג קמח מולינו ירוק
- 2 כפות שמרים
- 2 כפות סוכר
- 1 כף שטוחה מלח
- 2 כפות ערק
- 1100 מ"ל מים פושרים

אופן ההכנה:

מכניסים הכל לקערה, לשים כ-5 דקות עד לבצק אחיד (הבצק חייב להיות דביק) ומכסים לחצי שעה. מוסיפים עד כוס מים פושרים, משמנים מעט את הידיים ולשים היטב-אפשר במיקסר. ככל שייכנס יותר אוויר, כך הבצק יצא יותר אוורירי. מכסים לשעה נוספת. משמנים את כפות הידיים היטב ושוב לשים להוצאת אוויר. נותנים לבצק מנוחה של 5 דקות. בינתיים מחממים שמן ומכינים מסגנת ותרוד. לטיגון: מרימים חתיכת בצק, יוצרים כדור עם ידיים משומנות מעט, בעזרת האצבעות יוצרים חור ומותחים מעט את הבצק. מכניסים לשמן החם, מטגנים עד להשחמה.

בתיאבון!