



סופגניות מולינו ללא גלוטן על בסיס עמילן חיטה – מתכון 2

רכיבים:

500 גרם תערובת "מולינו" על בסיס עמילן חיטה (אריזה כחולה)

450 מ"ל חלב או מים

100 גרם סוכר

15 גרם שמרים יבשים

1/2 כפית מלח

70 גרם שמן קנולה

1 ביצה

ריבה

אבקת סוכר

אופן ההכנה:

- מוציאים את הבצק למשטח מקומח היטב בקמח ללא גלוטן.
- מרדדים משטח בעובי של כ- 1 ס"מ וקורצים עיגולים בעזרת כוס או קורצן בקוטר של 6-7 ס"מ.
- מניחים להתפחה במקום חמים ולח, אפשר לכסות במגבת מטבח לכה.
- מתפיחים כשעה.
- מחממים שמן לטיגון עמוק בסיר ומטגנים כדקה מכל צד. כאשר הצד הראשון שנטגן יהיה הצד שהיה למטה בזמן ההתפחה.
- בעזרת כפית ממלאים את הסופגניות בריבה ובוזקים אבקת סוכר.