



סופגניה ללא גלוטן – מולינו כחול

מתכון של אנטון אנטרופוב

להכנה של 10-15 סופגניות

רכיבים:

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

450 גרם מים

50 גרם שמן

15 גרם שמרים יבשים

10 גרם מלח

10 גרם סוכר וניל

90 גרם סוכר

10 גרם תמצית רום

מעט אבקת סוכר לפיזור

אופן ההכנה:

מערבבים את כל הרכיבים לבצק אחיד.

יוצרים כדורים קטנים בגודל הרצוי ומתפיחים כשעה מכוסה במגבת לחה.

מטגנים את הסופגניות בשמן עמוק שחומם מראש, כדקה מכל צד עד קבלת צבע חום-זהוב

מפזרים מעט אבקת סוכר