



סופגניות אשל

מצרכים:

1+1/4 כוסות קמח תופח מנופה

2 כפות גדושות סוכר

1 גביע יוגורט/ אשל

1 ביצה

1 כפית תמצית וניל

קורט מלח

קורט אבקת קינמון (לא חובה)

– שמן לטיגון

– ריבה למילוי

– אבקת סוכר לקישוט

אופן ההכנה:

טורפים את כל החומרים בקערה לפי הסדר בו רשומים עד לקבלת **בלילה** חלקה.

מחממים סיר עם שמן וכשהוא חם, מניחים בבת אחת את הבלילה לתוך השמן.

רצוי להשתמש בכף קפיצית או כף גלידה משומנת ואם אין ברשותכם, ניתן להשתמש בשתי כפות כאשר בכף אחת מניחים את הבלילה ובעזרת הכף השנייה דוחפים את הבלילה במהירות ובבת אחת לשמן (מומלץ לשמן את הכפות). מנמיכים את האש ומטגנים משני הצדדים במשך 6-7 דקות עד להזהבה יפה.

מעבירים לנייר סופג ומצננים מעט.

ניתן להזליף ריבה לסופגנייה בעזרת שק זילוף או מזרק (לא חובה, היא טעימה גם ככה).

מפזרים אבקת סוכר ומגישים.

טיפים לסופגניות מוצלחות:

1. כדי לבדוק אם השמן מספיק חם – יש לזרוק חתיכה קטנה מהבלילה לשמן. אם החתיכה שוקעת, השמן עדיין לא חם מספיק. אם החתיכה צפה במהירות ומיד משחימה – השמן חם מדי.

בדיקה נוספת: יש להכניס כף עץ לתוך השמן. השמן מוכן לטיגון כאשר נוצר סביב הכף **בעבוע** עדין.

2. לאחר שהוספתם את הסופגניות לשמן, יש להנמיך לאש בינונית-נמוכה, אחרת הסופגנייה **תשחים** מיד מבחוץ ותהיה נזלית ולא מוכנה מבפנים.

3. לא מומלץ לטגן יותר מדי סופגניות בפעם אחת. מומלץ לטגן עד 4 סופגניות בכל פעם (כמובן שתלוי ברוחב סיר הטיגון).

😊 לאחר שקראתם את המתכון... 😊

א. הדגישו בצבע צהוב את כל הפעלים.

ב. הדגישו בצבע ירוק את כל שמות העצם.

ג. הדגישו בצבע ורוד את כל התארים.

ד. פרשו את המילים המודגשות בעזרת מילון.

ה. מה המאכל המיוחד אותו אתם מכינים בבית לחג החנוכה? הביאו מתכון מומלץ משלכם לשיעור הבא.