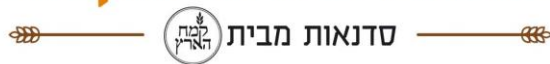


# מתחם טחנת הקמח



## דונאטס ללא גלוטן- מולינו כחול

כ-10 יחידות

### חומרים:

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

450 מ"ל חלב או מים

100 גרם סוכר

15 גרם שמרים יבשים

1/2 כפית מלח

70 גרם שמן קנולה

1 ביצה

לרוטב השוקולד:

100 גרם שוקולד מריר

50 גרם חמאה

50 מ"ל חלב

### אופן ההכנה:

בקערת המיקסר מניחים את כל חומרי הבצק ולשים כ-5 דקות במהירות נמוכה, ועוד כ-3 דקות במהירות גבוהה.

מוציאים את הבצק למשטח עבודה מקומח היטב בקמח ללא גלוטן.

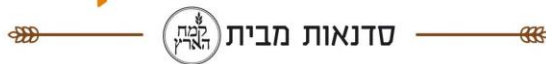
מרדדים את הבצק למלבן בעובי של כ-1.5 ס"מ.

בעזרת כוס או חותכן, קורצים עיגולים בקוטר של כ-6 ס"מ, ובתוכם עוד חור קטן בקוטר של כ-1 ס"מ בעזרת קורץ עוגיות.

מניחים להתפחה על מגש עם נייר אפייה מקומח היטב בקמח ללא גלוטן לכשעה או יותר עד כמעט הכפלת הנפח.

בסיר מחממים שמן עמוק לטיגון ומגנים כל סופגנייה כדקה עד שתי דקות בכל צד. מניחים על נייר סופג.

# מתחם טחנת הקמח



להכנת רוטב השוקולד: שמים במיקרוגל בפולסים את כל חומרי הרוטב עד שנמס, או לחילופין מניחים קערה חסינת חום על "בן-מארי" (אמבט מים חמים) עד להמסה. ממצננים מעט וטובלים את הסופגניות.

בתיאבון!