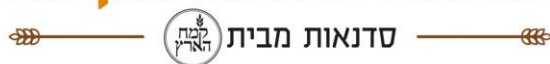


מתחם טחנת הקמח



סופגניות ללא גלוטן מטוגנות או אפויות - "מולינו"

10-12 סופגניות

חומרים:

500 גר' תערובת "מולינו" רב תכליתית (אריזה ירוקה)

500 מ"ל מים

10 גרם שמרים יבשים

80 גרם סוכר

30 גרם שמן חמניות/ קנולה

ביצה

5 גרם מלח

אופן ההכנה:

מניחים בקערת מיקסר עם וו לשיה את כל חומרי הבצק ולשים במהירות נמוכה בחמש דקות ועוד כשלוש במהירות גבוהה.

מוציאים את הבצק למשטח מקומח בקמח ללא גלוטן . חותכים חתיכות של 40-50 גרם (בהתאם לגודל הרצוי) ויוצרים מהן כדורים.

מניחים להתפחה של כשעה מכוסה במגבת מטבח לכה.

לטיגון:

ניתן לטגן את הסופגניות בשמן עמוק שחומם מראש כדקה מכל צד עד קבלת צבע זהוב או לחילופין לאפות בתנור.

לאפיה:

משמנים נייר אפייה.

משמנים היטב כל כדור בשמן או בחמאה מומסת ואופים בתנור שחומם מראש ל190 מעלות לכ20-25 דקות עד קבלת צבע זהוב-שחום.

בתיאבון!