

סופגניות יוגורט מהירות

⏱ 30 דקות | 🍽 כ־25 כדורים

✋ טיגון בשמן עמוק – רק בנוכחות מבוגר

מה צריך?

- [ ] גביע יוגורט (200 גרם)
- [ ] 3 כפות סוכר
- [ ] גרידת תפוז
- [ ] אבקת סוכר
- [ ] 2 ביצים
- [ ] כוס וחצי קמח תופח
- [ ] שמן לטיגון

איך מכינים?



טורפים ביצים, יוגורט, סוכר וגרידת תפוז.



מוסיפים קמח תופח ומערבבים לבלילה סמיכה – בלי שמרים ובלי תפיחה!



מחממים שמן ל־170 מעלות, ומפילים כפיות בלילה בעזרת שתי כפיות.



מטגנים 3–4 דקות עד שהכדורים מתהפכים לבד וזהובים. מנפים אבקת סוכר.

💡 **טיפ:** טובלים את הכפיות בשמן לפני כל כדור – הבלילה תחליק מהן בקלות.