סופגניות אפויות במאפינס



⏱ 40 דקות | 🍽 12 סופגניות

✋ מבוגר מכניס ומוציא מהתנור

מה צריך?

- ☐ 2 כוסות קמח תופח
- ☐ כוס חלב
- ☐ 1/3 כוס שמן
- ☐ חצי כוס סוכר
- ☐ 2 ביצים
- ☐ ריבה ואבקת סוכר

איך מכינים?



מערבבים בקערה קמח וסוכר, ובקערה שנייה חלב, ביצים ושמן.



שופכים את הרטובים על היבשים ומערבבים רק עד שאין גושים.



ממלאים תבנית מאפינס משומנת עד חצי, שמים כפית ריבה במרכז, ומכסים בעוד בלילה.



מבוגר אופה 18 דקות ב־180 מעלות. מנפים אבקת סוכר – וסופגניות בלי טיגון!

💡 **טיפ:** בודקים אם מוכן עם קיסם: אם יוצא יבש – הסופגניות מוכנות.