

כדורי סופגנייה אפויים

⏱ 1 שעה (כולל תפיחה) | 🍽 כ־20 כדורים

✋ מבוגר מכניס ומוציא מהתנור

מה צריך?

- [ ] 3 כוסות קמח
- [ ] 1/3 כוס סוכר
- [ ] ביצה
- [ ] סוכר וקינמון לגלגול
- [ ] כף שמרים יבשים
- [ ] כוס חלב פושר
- [ ] 50 גרם חמאה רכה

איך מכינים?



מערבבים את כל החומרים ולשים 5 דקות לבצק רך.



מכסים ומשאירים לתפוח 40 דקות במקום חם.



מגלגלים כדורים קטנים ומסדרים בתבנית.



מבוגר אופה 15 דקות ב־180 מעלות. מגלגלים בסוכר וקינמון כשהם חמים.

💡 **טיפ:** שמים את הקערה ליד חלון שמש – הבצק יתפח מהר יותר.