



סופגניות שום קטנטנות וטעימות

אני לא יודעת מה אתכן, אבל חיפשתי הרבה זמן מתכון טוב כיפי לחנוכה, שהוא עדין 'חנוכתי' אבל הוא לא דונאטס או סופגניות, מתכון טוב כזה שיבוא טוב בערבי לביבות ועדיף כמובן שיגרוף מחמאות.

והרי הוא לפניכן :)

אלו בעצם סופגניות שום קטנטנות, טעימות שנגמרות עוד לפני שתספיקו להניח אותן על השולחן. סופגניות ביס חמימות, זהובות, רכות מבפנים וקריספיות מבחוץ והריח של השום והפטרוזיליה פשוט מטורף. (אל תוותרנה עליה היא מוסיפה המון).

אני אוהבת להגיש אותן עם קעריות של שמנת חמוצה או גבינות שמנת מתובלות כמו שום שמיר או שמנת- בצל ירוק או פשוט איך שהן.

צפו למחמאות :)

חנוכה שמח ומאיר!

אופן ההכנה:

- מערבבים את חומרי הציפוי בקערה.
- מערבבים בקערה את הקמח, השמרים, הסוכר והמלח, מוסיפים בהדרגה את המים והשמן ולשים עד שנוצר בצק חלק, רך וגמיש שאינו נדבק לידיים.
- אם הבצק מעט דביק- מוסיפים כף קמח. אם יבש- מעט מים. משמנים קלות את פני הבצק, מכסים ומתפיחים עד הכפלה. קורצים מהבצק חתיכות קטנות ומגלגלים בין כפות הידיים לכדורים חלקים. מטגנים בחום בינוני עד הזהבה, מוציאים לנייר סופג ומערבבים מיד עם תערובת השום והירוקים.

כ-48 סופגניות קטנטנות

- 2 כוסות קמח
- 1 כף שמרים
- 1 כף סוכר
- חצי כפית מלח
- 3/4 כוס מים פושרים
- 2 כפות שמן
- לציפוי:**
- 50 גרם חמאה מומסת (או עוד 1-2 כפות שמן)
- 3-4 כפות שמן זית
- 6-7 שיני שום כתושות
- חופן גדול של פטרוזיליה קצוצה
- חצי כפית מלח