

מיני דונאטס וזנגולה לחנוכה

הילה יבניאלי-בוכריס, מומחית האפייה של "הטחנות הגדולות של א"י", מציעה מתכוני מיני דונאטס וזנגולה לחנוכה.

מיני דונאטס אפויים במגוון טעמים

אביזרים

תבנית מיני דונאטס,
שק זילוף

חומרים לדונאטס

175 גרם (1+1/4 כוסות) קמח חיטה לבן בהיר מתוצרת הטחנות הגדולות של א"י
1+1/4 כפיות אבקת אפייה
1/2 כפית מלח
100 גר' (1/2 כוס) סוכר של הטחנות הגדולות של א"י
1/2 כוס רִיִּין / יוגורט
1 ביצה
23 גרם (1.5 כפות) חמאה מומסת

חומרים לציפוי:

120 גרם אבקת סוכר
2 כפות חלב
1-1.5 כפיות תמצית קוקוס/שוקולד/לימון/מייפל/פירות יער/וניל

אופן ההכנה

דונאטס

מנפים את הקמח לקערה גדולה. מוסיפים את אבקת האפייה והמלח. מערבבים בקערה נפרדת את הסוכר, הריִין, הביצה והחמאה. יוצקים את התערובת הרטובה אל התערובת היבשה ומערבבים עד להטמעה. יוצקים את הבלילה לתבניות מיני דונאטס (אפשר להשתמש בשק זילוף). יש למלא רק עד למחצית גובה התבנית. אופים 5-7 דקות בתנור שחומם מראש ל-220 מעלות.
מקררים 2 דקות בתבנית ומעבירים לרשת צינון.

ציפוי

מערבבים בקערה קטנה את אבקת הסוכר, החלב והתמצית עד שאבקת הסוכר נמסה לחלוטין. טובלים מיד את הדונאטס בציפוי ומניחים על צלחת. מומלץ לטבול את הדונאטס פעמיים לקבלת ציפוי סמיך יותר. מפזרים מעל הדונאטס סוכריות, אגוזים או קוקוס – כל עוד הציפוי רטוב.

"Funnel Cake", זנגולה אמריקנית

אפשר למצוא את הסופגנייה הנפלאה הזו כמעט בכל יריד ברחבי אמריקה. מגישים אותה חמה ועטופה באבקת סוכר, בתוך מפית נייר.

8-6 סופגניות

חומרים

420 גרם (3 כוסות) קמח חיטה לבן בהיר של הטחנות הגדולות של א"י

1 כף (8 גרם) אבקת אפייה

1/4 כפית מלח

2 ביצים

50 גרם (1/4 כוס) סוכר של הטחנות הגדולות של א"י

240 מ"ל (1 כוס) חלב

240 מ"ל (1 כוס) מים

1 כפית תמצית וניל

שמן לטיגון

להגשה

אבקת סוכר

אופן ההכנה

מערבבים בקערה בינונית את הקמח, אבקת האפייה והמלח.

בקערה נוספת מערבבים את החלב, המים, הביצים, תמצית הוויניל והסוכר.

מוסיפים את החומרים היבשים לקערה של החומרים הרטובים.

מערבבים היטב עד לקבלת בלילה חלקה. יוצקים את התערובת לבקבוק פלסטיק לחיץ.

מחממים שמן בסיר טיגון. יוצקים את הבלילה מהבקבוק אל תוך השמן החם, בצורת

ספירלה, בגודל הרצוי (שולטים במזיגה בעזרת האצבע). מטגנים 2-3 דקות, עד לקבלת צבע

זהוב וצורה תפוחה קלות של הסופגנייה.

הגשה

מוציאים מהשמן, מניחים על נייר סופג ומעבירים לצלחת הגשה. מפזרים בנדיבות אבקת

סוכר מעל ומגישים מיד.