



רכיבים:

לכדורים:

3 כוסות אבקת חלב (לא שום דבר דל שומן חלילה) 1 כוס קמח תופח קמצוץ סודה לשתייה $\frac{1}{2}$ כוס
חלב
כוס מים

200 גרם שמנת מתוקה

שמן לטיגון עמוק

לסירוף:

3 כוסות סוכר 3 כוסות מים 2 תרמילי הל ירוק

אופן ההכנה:

הסירוף:

1. מרתיחים 3 כוסות מים יחד עם סוכר ותרמילי הל. משאירים את הסיר מכוסה ברתיחה עדינה למשך $\frac{1}{4}$ שעה.
2. כשהסירוף מתעבה מעט מורידים מהאש ומחכים לכדורים.

הכדורים:

1. בקערה גדולה מערבבים את אבקת החלב, הקמח, $\frac{1}{2}$ כוס חלב והשמנת המתוקה. מערבבים לקבלת בצק גמיש (אפשר לשחק עם כמויות השמנת המתוקה). 2. בסיר רחב מרתיחים את השמן לטיגון עמוק ושומרים על אש נמוכה (חשוב לשמור על אש נמוכה), יוצרים כדורים קטנים מהבצק בערך בקוטר של 3 סנטימטר.
3. משמנים את הידיים כדי לקבל כדורים יפים וחלקים. (הכדורים עוד יתנפחו בטיגון). מטגנים את הכדורים בשמן עמוק עד לקבלת צבע חום עמוק ומעבירים אותם מיד לסירופ.