

רכיבים:

1 ק"ג קמח

2 כוסות סוכר

1 חבילת שמרים טריים (40-50 גר׳)

1 כפית מלח

½ כוס שמן

2 ביצים

2-3 כוסות מים קרים מאוד

אופן ההכנה:

1. מכניסים את כל המצרכים למיקסר. לשים עם וו הלישה במהירות איטית כ- 4 דקות ואחר כך מגבירים את המהירות לכ- 7-8 דקות.

2. מתפיחים את הבצק בקערה מכוסה כ- 20 דקות.

3. יוצרים מהבצק כדורים בגודל של קלמנטינה ושוב מתפיחים כחצי שעה עד שהכדורים תופחים ומכפילים את גודלם בחצי.

4. מחממים שמן ומכניסים את הכדורים לתוך השמן עד שיצופו ולא יגעו האחד בשני. מטגנים כ- 3 דקות מכל צד ומעבירים למגבת נייר סופגת.