

רכיבים:

500 גרם חלב או מים
 200 גרם חמאה או מרגרינה
 15 גרם סוכר
 5 גרם מלח
 400-420 גרם קמח
 2-3 ביצים
 סוכר לזריה
 שמן לטיגון

לרוטב:

מיכל שמנת מתוקה
 250 גרם מים
 130 גרם שוקולד מריר
 50-70 גרם סוכר

אופן ההכנה:

1. מניחים בתוך סיר חלב, חמאה, סוכר, מלח ומביאים לרתיחה.
2. כאשר הנוזל רתח מוסיפים את הקמח ומערבבים עד קבלת בצק שנפרד מהדפנות.
3. מעבירים לקערת מיקסר עם גיטרה מערבבים עד שהבצק מתקרר מעט.
4. מוסיפים את הביצים בהדרגה.
5. מחממים שמן לטיגון בסיר.
6. מכניסים את הבצק לשק זילוף עם צנתר משונן ועם מספריים גוזרים פסים באורך של 5-7 ס"מ לטיגון בשמן עמוק עד להזהבה.
7. טובלים ברוטב שוקולד.

הרוטב:

8. מניחים בתוך סיר את כל החומרים ומבשלים על חום בינוני כ-15 דקות עד שמסמיך. (רצוי להכין יום מראש ולהניח במקרר).