מיני סופגניות אספרסו ללא התפחה ב5 דק הכנה

סול פוד



מצרכים:

3 כוסות קמח מנופה

רבע כוס סוכר

שקית אבקת אפיה

קורט מלח

2 גביעי אשל

כפית תמצית וניל

תכולה מקפסולת סופרנו הצהובה של אספרסו קלאב

אפסולה נוספת להכנת קפה ליד, אני השתמשתי בקפסולת גרנד הירוקה.

אופן ההכנה:

נערבב הכל ביחד, את קפסולת סופרנו הצהובה נפתח ידנית בזהירות ונשפוך פנימה מה שיכניס ארומה מיוחדת לסופגניות.

נמשיך לערבב היטב, עד לקבלת מרקם אחיד ומיד לאחר מכן נעביר את המלית לשקית זילוף.

נחמם מחבת עם שמן(170 מעלות)

בעזרת מספריים נוציא מהבלילה היישר לשמן החם.

נטגן עד להזהבה ונוציא היישר לרשת טיגון.

להגשה

סוכר/אבקת סוכר

להשלמת החוויה נכין מנת אספרסו ונגיש!

בתאבון!