סופגנייה אפוייה במילוי קרם בטעם קפה

אופל אורן

סופגנייה איטלקית שבאיטליה תמצאו אותה בשם מריטוצו



מצרכים:

לבצק -

500 גרם קמח

15 גרם שמרים יבשים

3 כפות סוכר

2 ביצים

200 גרם חלב

50 גרם חמאה קרה חתוכנה לקוביות

קורט מלח

לסירופ סוכר -

חצי כוס סוכר

חצי כוס מים

לקרם -

500 מל שמנת להקצפה

4 כפות אבקת סוכר

3 כפות אינסטנט פודינג וניל

מנת אספרסו קצר מקפסולת באסו העוצמתית של אספרסו קלאב

אופן ההכנה:

נוסיף לקערת המיקסר את כל מרכיבי הבצק מלבד החמאה ונעבד במשך 7 דקות, תוך כדי נכניס את קוביות החמאה ונלוש עוד 7 דקות עד לקבלת בצק רך ומעט דביק .
נעביר להתפחה לילה במקרר / עד הכפלת הנפח בטמפ׳ החדר.

לאחר ההתפחה נחלק את הבצק ל 50 גרם כל כדור,וננים להתפחה במרווחים על תבנית התנור.
נבריש בביצה ונכניס לתנור שחומם מראש ל 175 מעלות למשך 20 דקות בדיוק.

בינתיים בפינג'ן נרתיח את הסוכר והמים וברגע שהמאפה יוצא מהתנור נבריש במי הסוכר ונניח לו להצטנן.
בקערה נקציף את כל מרכיבי הקרם עד לקבלת קרם חזק ויציב.

<u>הרכבת המאפה -</u>
את המאפה נחתוך כמעט עד הסוף לאורך ונמלא בקרם שהכנו.
לסיום נפדר אבקת סוכר ונגיש

*מומלץ לאכול את המאפה באותו היום.

בתאבון!