

## סופאניות אפויות (15-18 יחידות)

### מצרכים:



- 1/2 ק"ג קמח צואות.
- 1/2 ק"ג קמח כוסמין לבן.
- 1 שקית שמרית (שמריט טרייט).
- 1 שקית מספר אפוייה (לא חובה).
- 1 כוס חלב 2% דל לקטוז.
- 1/2 כוס סוכר קניט.
- 3 ביצים.
- 1/2 כפית מלח.
- מקף ווניל 1 | 2 כפיות תמצית וניל.
- 2 כפיות תמצית רוט.
- 100 גרם חמאה.
- גרודת לימון קטן.

### אופן הכנה:

התוק קצרה מצרבהים היטב את כוס החלב (רצוי לחמט מצט במיקרוואף על מנת שהחלב יהיה חמים/פושר), הסוכר, הביצים, מקף הווייל (לאחר שחרצנו אותו והוצאנו את תוכנו), הרוט, החמאה (בטמפרטורת החדר - ניתן לחמט קלות במיקרוואף) וגרודת הלימון. מוסיפים את קמח הכוסמין יחד עם השמריט המלח ומספר האפוייה. חולרים ומצרבהים היטב עד שמתקבלת תצורות אחידה. מניחים בצד את הקצרה מכוסה בניילון נצמד למשך 40 דקות. לאחר מכן מוסיפים את קמח הצואות ומצרבהים היטב עד לקבלת בצק במרקם מצט דביק אך נפרד מדפנות הכלי. מכדררים את הבצק לכדור בקצרה, מרססים מצט בספרי שמן, אוטמים בניילון ומכניסים למקרר למשך כארבע - חמש שעות. לאחר שהבצק הכפיל את נפחו מרדדים אותו לצובי של כ-1.5 ס"מ ובעזרת כוס יוצרים צינוריים ומניחים על מש עם נייר אפוייה. מרססים קלות בשמן ומכסים להתפחה נוספת של כחצי שעה. מכניסים לתנור שחומט מראש בטמפרטורה של 180 מעלות למשך כרבע שעה או עד שהסופאניות להובות קלות. מוציאים מהתנור ומניחים בצד שיצטנו. ממלאים במילוי האהוב עליכם ומפזרים אבקת סוכר (ניתן להשיג אבקת סוכר חום).

חם שמח ובתיאבון ☺