



מתכונים טבסונים לחנוכה



תוכן

תוכן הסנינים

- לביבות תפוחי ארזה מטונות
- לביבות תפוחי ארזה אפויות
- ספינצ'י
- מאפינס סופאניה
- מיני סופאניות בננה
- סופאניות
- סופאניות אפויות

טביבות תפוחי אדמה מטונות

מצרכים

8 תפוחי אדמה מקודשים
1/2 כוס קמח רבן \ מלא \ כוסמין
מלח
למן עטיגון



אופן הפכנה

1. מגררים את תפוחי האדמה בקדושים בשומשים עתוך מסוננת לחונחת מעל קערה, כך לפנוצלים ירדו ויתקצו בקערה.
2. עתפוחי האדמה פמגוררים מוסישים קצת מלח ומעסים אותם בידיים כדי ליעירו נוצלים. אחרי דקה או לתיים מניחים ערס עכמה דקות, כדי עתת ענוצלים ערדת.
3. את פנוצלים לפצטברו בקערה למתחת לושכים בעציונות אך מלאירים את פלמילן פלבן לפצטבר עמטה. פוא ילמל כזהק טבלי עמביבות.
4. עתוך בקערה עם פלמילן מחזירים את תפוחי האדמה פמגוררים ומוסישים עוד כשית מלח וחצי כוס קמח. מערבהים.
5. מחממים למן המחבת רחבה. כלפלמן חס מאוד, יוצרים עמביבות עם בידיים תוך ביזוק ומליכה קרע ומטגנים עם אל היונית-גבופה כמה דקות עכע.
6. כלצד אחד לחוס פושכים ומלחמים עם את פצד פלני.

טביבות תפוחי אדמה אפויות

מצרכים

- 2 תפוחי אדמה קדושים, מהוללים ומצוכים דפירה
- 4 תפוחי אדמה בינוניים קדושים ומגורדים בשומש'ף גס
- 1 בצ' קטן מגורד בשומש'ף וסחוט מנוצלים
- 1 כפית מלח
- $\frac{1}{4}$ כפית פלפל לחור

אופן פפכנ'פ

1. מחממים תנור מראש דם 190 מעלות.
2. מגרבים את כל פחומרים בקצרה לצ' דקבחת תלרובת אחידה ומלט דביקה.
3. יוצרים קציצות צם בידיים.
4. מוסיפים כל' למן דתלרובת ומגרבים.
5. מרשדים תבנית בנייר אפיה ומלמנים את בנייר.
6. מניחים את פלביבות ומברילים מלצ' המלט למן.
7. מכניסים דתנור פחם ואופים 25-30 דקות. פופכים 33 ואופים 10-15 דקות נוספות, צ' דפצהבה.



ספינטי

מצרכים:

- 1 ק"ג קמח
- 1 לב לאמרים יהלים
- 1 לב סוכר
- 1 לב מלח
- 3 כוסות מים פושרים
- לחם עטיאון

אופן הפכנו:

1. בקצרה גזוזה מצרבהים בקמח ופלאמרים. מוסיפים סוכר ומלח ומצרבהים לתוך בקמח.
2. מוצגים פנימה חצי מכמות המים ומתחילים לעבול את הפצק בידיים, בהדרגה מוסיפים את יתר המים, וממליכים לעול דקה נוספת.
3. מפסיקים ע-5 דקות ואז עלים לוב.
4. מכסים בניילון ומחכים כלצה לפהצק יכעיס את נפחו.
5. בידיים רטובות קורצים חתיכות מהצק ומניחים עץ מעל מלוחן קלות עחצי לצה עז לצה.
6. מחממים לחם בסיר נמוך ורחה, טובעים את בידיים במים או הלחן, עוקחים כע חתיכה, קורצים בה חור עץ פאצבעות, ומותחים. מכניסים את פטהעות עסיר ומוציאים כלפן זפובות.
7. מוציאים את פספינטי ענייר סופע עספיגת עוצופי הלחן ומפזרים אבקת סוכר. מעילים חם.



מאפינס סופאנייה

מצרכים:

- 1 כוס קמח לבן
- 1 כוס קמח מלא \ כוסמין
- 5 כפות סוכר רגילים \ חוסף קוקוס
- $\frac{1}{2}$ כפית קינמון
- 250 סמ"ק מים חמימים
- 1 כפית שמרים יבשים
- ריבה
- אבקת סוכר

אופן הפיכּוּף:

1. בקערה מערבהים את כל המצרכים עד להצטמצם ואז מים כמה שיותר.
2. מניחים את הביצק בצד מכוסה במגבת כחלצה עד להפיכת הנשח.
3. משמנים תבנית מאפינס ומחממים תנור ל-190 מעלות.
4. מרטיבים את הידיים וממלאים את פלוקצים למ התבנית הביצק לצד סוף פלוקץ.
5. אופים כ-20-15 דקות.
6. מוציאים מהתנור, עושים חור קטן באמצע ומורחים מעט ריבה. מפזרים מעל אבקת סוכר.



חניי סופאניות הננה

מצרכים:

¼ 1 כוסות קמח

1 כפית אבקת אשיף

2 כפות סוכר

½ כוס מיץ תפוזים

1 הננה ביונית מעוכה

1 כפית תמצית וניל

אבקת סוכר

אופן הפכופ:

1. מערבהים את כד החומרים הקצרה עד דקהצת תערובת הצקית רכה ומלט דחילד (אם התערובת סמיכה- יל דבוסיף בהדרגה כד פצם כף אחת נוספת לל מיץ תפוזים עד למתקצת תערובת רכה).
2. מחממים למן צחוק הסיי. טובלים 2 כפיות בצדוחית צם למן (כדי להצק דא "דבק דכפיות).
3. כלשלמן חם, דוקחים בחילד ככפית אחת ובעצרת ככפית הלניף דוחשים את החילד בהת אחת והמפירות דלמן.
4. כלפסופעניות צפות, מנמיכים את הפאל ומטגנים כדקה-דקה וחצי מכל צד, עד דכפפה ישפ.
5. מוציאים בעצרת תרווד ומעבירים דנייר סופג.
6. משטרים סוכר א אבקת סוכר ומעילים.

*הצרה: אם פסופעניות מלחמות מפר מידי - זפ אומר לשלמן חם מידי דכן יל דפנמיך את הפאל

פמתכון דקוח מהאתר 'מתכונים ב-10 דקות'



סופאניות

מצרכים

½ חצי קילו קמח

½ 1 שמרים יבשים

½ כפית מלח

3 כפות שמן

¼ כוס סוכר

100-120 גרם רסק תפוחים (קושסא קטנה)
½ כוס חלב צמחי (סויה, לקדים) או מים פושרים

אופן הפכופ

1. מערבהים בקצרה את החומרים עד עקבחת בצק אחיד. אם הפצק נצבק לידים צריך רבוסים עוד קמח.
2. מניחים את הפצק במקום חמים דפתשחפ עד דפכפחת פנשח הפצק (בלצה וחצי, רצוי רכסות עם מגבת בימי החורף פקרים, פלמרים זקוקים לחום).
3. עם פכפחת פנשח - דלים את הפצק, מרדדים דלובי לם ס"מ וחצי בערך, חורצים ציגולים בעזרת כוס, מכסים במגבת ומניחים לוב דפתשחפ עד דפכפכפ נוספת פנשח.
4. מרתיחים סיר עם שמן צחוק, מלמכים דלמן את כדורוני הפצק ופופכים עד למצטפת פסופעניות מלחומה מכד צדיה (בערך דקה רכד צד).
5. מוציאים מפסיר, מניחים דם נייר סופג, מצריקים ריבה ומשפריס אבקת סוכר

פמתכוון דקוח מאתר פכפחונות ופטרעונות פילראם



סופגניות אפויות

מצרכים

½ ק"ל קמח לבן (כ-120 גרם 3 כוסות)

25 גרם שמרית

½ כוס סוכר

½ כוס שמן

¾ כוס חלב סויה

¼ כוס רסק תפוחים

קורט מלח

למיץ: ריבה \ לוקמב פרווה

אבקת סוכר

אופן הפיכה

1. לערבה את כל החומרים בקצרה ועלול ביטה.
2. לכסות את הפיכה במגבת ועפתיה כלעתיים במקום חמים.
3. כעבור לעתיים עקמח את פיזיים ועכבר כדורים קטנים ועגולים.
4. עלים את כדורים התבנית מלומנת במרווחים.
5. עתת עפס עתפוח עוצ כלעפ במקום חמים ועפכנים אותם עתעור עחום לם 180 מעלות עכ-15-10 דקות. עכוציא מיז מפתעור.
6. עכוסיע את פמייוי שנעחר ועפער מעלם אבקת סוכר.

