

# המופלטות

## מצרכים

- חצי ק"ג קמח לבן
- חצי כף שמרים יבשים
- חצי כף סוכר לבן
- כוס וחצי מים פושרים
- חצי כף מלח דק
- כוס שמן קנולה

## אופן הכנה

מניחים בקערת מיקסר עם וו לישה את הקמח, השמרים, הסוכר והמים. לשים כ-2 דקות במהירות נמוכה.

מוסיפים את המלח וממשיכים ללוש עוד 7 דקות. מניחים את הבצק בצד לרבע שעה.

קורצים מהבצק כדורים שווים. 20 למופלטות גדולות או 30 לקטנות.

מרפדים תבנית תנור בנייר אפייה ושופכים מעליו חצי כוס מהשמן. את שאר השמן מניחים בקערה קטנה. טובלים כל כדור בקערת השמן ומניחים על גבי התבנית.

את השמן שנשאר שופכים מעל לכדורי הבצק ונותנים לבצק מנוחה של חצי שעה.

מרדדים כל כדור בצק לעלה בצק דק בעזרת נייר אפיה משומן שמניחים מעל ומתחת לבצק ומערוך.

מחממים מחבת עד שהיא חמה מאוד ומניחים עליה את המופלטה הראשונה. ברגע שהיא מזהיבה הופכים אותה ועל הצד הזהוב מניחים מופלטה חדשה. כשהצד התחתון זהוב הופכים שוב ומניחים מעל מופלטה חדשה. ממשיכים עד שמקבלים ערמה יפה של מופלטות.

מורחים דבש וחמאה ומברכים באהבה. תרבוהו ותסעדו.