

רכיבים:

- 1ק"ג קמח
 - 50גרם שמרים
 - 1/2 כוס סוכר
 - 1/2 כפית מלח
 - 800מ"ל מים
 - 1 וחצי ליטר שמן לטיגון
 - 2 כוסות סוכר לציפוי
-

איך מכינים:

1. בקערה גדולה מערבבים קמח ושמרים, מוסיפים סוכר ומלח ומערבבים לתוך הקמח.
2. מוזגים פנימה חצי מכמות המים ומתחילים ללוש את הבצק בידיים, בהדרגה מוסיפים את יתרת המים, וממשיכים ללוש דקה נוספת.
- אסור ללוש יותר מידי, הבצק יהיה נוזלי וזה בסדר.
3. מכסים בניילון ומחכים שהבצק יכפיל את נפחו.
4. בידיים רטובות מערבבים את הבצק התפוח להוצאת אוויר, מכסים ומתפיחים שוב להכפלת הנפח.
5. מחממים שמן בסיר נמוך ורחב, טובלים את הידיים במים או בשמן, חותכים עיגולים בגודל קלמנטינה יוצרים חור במרכז הכדור ומותחים את השוליים לצדדים, מניחים בזהירות בשמן החם.
6. מטגנים עד להזהבה משני הצדדים כ-2-3 דקות.
7. מוצאים את הספינג' לנייר סופג לספיגת עודפי השמן למשך דקה, טובלים כל ספינג' בסוכר משני הצדדים ומגישים חם.