

PUFF PUFF

ΓΚΑΝΑ



2 κούπες ζεστό νερό
¼ της κούπας ζάχαρη
2 ½ κουταλάκια ξηρή μαγιά
Αναμιγνύουμε καλά.

3 κούπες αλεύρι
½ κουταλάκι αλάτι
½ κουταλάκι τριμμένο μοσχοκάρυδο
Αναμιγνύουμε όλα τα υλικά μέχρι να γίνουν ομοιόμορφο μίγμα.

Καλύπτουμε με μια πετσέτα και αφήνουμε για μία ώρα να φουσκώσει το μίγμα.

Σε ένα βαθύ τηγάνι ζεσταίνουμε αρκετό λάδι (τόσο ώστε να μπορούν οι λουκουμάδες να επιπλέουν).

Τηγανίζουμε τους λουκουμάδες σε χαμηλή φωτιά μέχρι να ροδίσουν.

Άναμπελ Αγκμπέλι Γ2