

طريقة اللقيمات المقرمشة



مقادير اللقيمات

- 1 كوب دقيق
- 1 ملعقة كبيرة نشا
- 1 ملعقة صغيرة خميرة
- 1 ملعقة كبيرة سكر
- 1 ملعقة كبيرة حليب جاف
- 1 كوب قطر
- 1 كوب ماء
- رشّة ملح
- زيت للقلي

طريقة عمل اللقيمات

1. ضعي كل من الخميرة والسكر في ربع كوب من الماء وحركيهما حتى يذوبا.
2. في وعاء اخلطي كل من الدقيق والنشا والملح والحليب واعجنهم جيداً حتى تمام التجانس.
3. ضيفي ما تبقى من الماء وخليط الخميرة والسكر إلى العجين.
4. اتركي العجينة ساعتين ترتاح.
5. ضعي الزيت على النار حتى يسخن ثم اقلي اللقيمات.
6. اخرجي اللقيمات من الزيت ثم ضعها في القطر.