

Farsangi Fánk

20 db fánkhoz az összetevők: -30g élesztő

-60g cukor

-130ml tej

-500g liszt

-100g lágy vaj

-3db tojás sárga

-1db tojás

-1 csomag vaníliás cukor

-1 teáskanál citromhéj

-1 teáskanál rum

-1 csipet só

Elkészítés:

Az élesztőt cukros langyos tejben felfuttatjuk.

A lisztet sóval együtt bele szitáljuk egy tálba.

Hozzá adjuk a többi alapanyagot. Majd a

Felfuttatott élesztővel kidagasztjuk , amíg

Az edény oldalától és a kezünktől el nem

Válik a tészta. Tetejét meg lisztezzük konyharuhával

Letakarjuk meleg helyen , 15 percig kelesztjük.

Kelesztés után deszkára ki öntjük.1,5 cm kinyújtjuk ,

Pogácsa szaggatóval szaggatjuk meleg helyen újra

Kelesztjük 15 percig. Forró 160C bő olajba sütjük fedővel

Lefedve , fordítás után fedő nélkül sütjük arany-barnára.

Ez által lesz szalagos a fánkunk. A kész fánkot porcukorral

Meghintve , barack lekvárral tálaljuk.