

Sütőben sült flamingó fánkok ☐🍩

Hozzávalók:

- 9 dkg vaj
- 2db tojássárgája
- 12g élesztő
- 15 ml habtejszín
- 3dkg cukor
- 20dkg finomliszt.

Elkészítés:

1. A hideg vajat felkockázzuk. Az élesztőt belemorzsoljuk a langyos tejszínbe és egy kicsit felfuttatjuk. A vajat, tojások sárgáját, az élesztőt és a cukrot egy tálba robotgéppel kikeverjük. Lassanként hozzá adjuk a lisztet. Van, hogy egy kicsit több vagy kevesebbet vesz fel de egy lágyabb kalács tészta állagot kell kapnunk. Pihentetjük 30-35 percet. Tapasztalatom szerint, nem igazán fog megnőni, csak könnyebb levegősebb lesz.
2. Lisztezett nyújtódeszkán kb. másfél ujjnyi vastagságúra nyújtjuk a tésztát. Kisebb pogácsa szaggatóval fánkokat szaggatunk belőle amiket középen vagy megnyomunk vagy szintèn ki lyukasztunk.
3. Egy tepsire sütőpapírt rakunk és le kenjük vékonyan vajjal és erre rakjuk a fánkokat, kellő távolságra egymástól. Meleg helyen még 15 percet kelesztjük.
4. 170 fokra előmelegített sütőbe rakjuk és addig sütjük amíg egy kis színt kap a tészta. (Nekem kb. 20 perc)
5. A kihűlt fánkokat rózsaszín fondanba vagy fehér csokiba mártjuk. Papír szívószálra szúrjuk. Dísztjük és ha ajándékba szánjuk lehet egyesével csomagolni.

