

Street Fánk Csapat

Narancsos barack szalag



tészta hozzávalók:

30 dkg liszt
csipet só
½ élesztő
3 tojás sárgája
4 dkg cukor
4 dkg vaj
2 dl tej
reszelt citrom héja
1 kk. rum

Elkészítés:

tejet, élesztő, kb. 8 dkg liszttel és pici cukorral fakanállal kidolgozzuk és utána a liszttel, majd a többi hozzávalókkal együtt jól összegyúrjuk.

30 percet kelesztjük.

Szaggatjuk kerek formára, majd ismét 30 percet kelesztjük.

Bő zsíros étolajba kisütjük.

Díszítés:

Vaníliás porcukorral hintve házi baracklekvárral, narancsos csokoládé forgács díszsel kínáljuk.