

# Nyalóka fánk

Hozzávalók:

- 50dkg Liszt
- 2dl tej
- 4dkg porcukor
- 3dkg élesztő
- 4db tojássárga
- 6dkg vaj
- 1tk. Vanília kivonat
- 1 citrom héja
- Rumaroma
- 1 csipet só
- Szeretet

Elkészítés:

1. A lisztet nagyobb tálba szitáljuk. A porcukrot és az élesztőt belemorzsoljuk a langyos tejbe, és felfuttatjuk.
2. A liszthez hozzáadjuk az fel futtatott élesztőt, tojássárgákat, a fel olvasztott vaját, vanília kivonatot, a citromot, rumot és a sót. Összedolgozzuk és addig gyúrjuk, amíg sima tésztát kapunk.
3. Letakarjuk egy konyharuhával és meleg helyen 1 óra alatt duplájára kelesztjük.
4. Lisztezett felületen egy ujjnyi vastagra nyújtjuk és csíkokra vágjuk. Hurkapálcikára fel csavarjuk, és konyharuha alatt két 15 percet kelesztjük.
5. Mélyebb serpenyőbe olajat melegítünk és bele helyezzük a kis pálcikákat.
6. Csokoládét olvasztunk és ha kihűlték a fánk a végét bele mártjuk.



