

Street Fánk Csapat

Pirított hagymás fánk füstölt sajtkrémes töltelékkel



tészta hozzávalók:

30 dkg liszt
só
½ élesztő
3 tojás sárgája
2 dkg cukor
4 dkg vaj
2 dl tej
2-3 db főtt burgonya áttörve
4-5 ek. pirított hagyma
1 kk. rum

töltelék krém:

1 db 10 dkg tömlős füstölt sajt krém

Elkészítés:

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

30 percet kelesztjük.

Szaggatjuk kerek formára, majd ismét 30 percet kelesztjük.

Bő zsíros étolajba kisütjük.

Díszítés:

Sajtkrémmel és pirított hagymával megszórva díszítve kínáljuk.

