



CSOKIS, CUKORMÁZAS, FAHÉJAS MINI FÁNKOK



Hozzávalók egy adag tésztához:

22 dkg finomliszt
3 tojás
18 dkg porcukor
1,8 dl tej
9 g sütőpor
30 ml étolaj
1 g só
5 ml rumaroma

Étolaj a kenéshez

Ebből az adagból 24 db fánk süthető

Előkészítő műveletek:

Hozzávalók pontos kimérése!
Liszt és porcukor átszitálása
Vaj olvasztása, ha azt használunk
Tojás mosása, szárítása, feltörése
Sütő bemelegítése

Elkészítési idő:

Előkészítés: 10 perc
Tészta összeállítása: 15 perc
Sütés: 30 perc

A tészta összeállítása:

1. A tészta kikeverése

A tojásokat a cukorral keverjük fel annyira, hogy kicsit felhabosodjanak, majd adjuk hozzá az étolajat és a rumaromát, valamint a sót.
Keverjük el benne, majd adjuk hozzá a liszthez a sütőport és a keverék felét szitáljuk bele a masszába.

Egy fakanállal keverjük el simára, majd adjuk hozzá a tej felét, és dolgozzuk bele.

Ez után szitáljuk bele a maradék sütőporos lisztet, keverjük hozzá, majd dolgozzuk el benne a tej másik felét.

2. A fánkok sütése

Töltsük bele a tésztát egy habzsákba, ha esetleg nincs otthon, akkor egy erősebb, sima nejlonzacskó is megteszi, majd melegítsük elő a sütőnket.

Kenjük ki vékonyan olajjal és adagoljuk ki bele a tésztát a már kivágott szájú habzsákból. A formákat pont színültig töltsük meg, majd csukjuk rájuk a tetőt és 4-5 perc alatt süssük meg a fánkokat.

Készíthetjük olajjal kikent fánkformában is a sütitket, ebben az esetben 3/4-ig töltsük csak a formát és a sütőben 180°C-on 12-15 perc alatt süssük őket világosra.

A sütés befejezése előtt még forgassuk át a fánkokat és süssük őket egy percig mindkét sütési mód esetében, majd szedjük ki őket a formából, és helyezzük hűtőrácsra hűlni.



CSOKIS, CUKORMÁZAS, FAHÉJAS MINI FÁNKOK

Bevonatok

Csoki mázhoz:

5 dkg vaj
5 dkg étcsokoládé

Cukormázhoz:

15 dkg porcukor
30 ml forralt tej

Fahéjas ízesítéshez:

5 dkg olvasztott vaj,
10 dkg kristálycukor
2 g fahéj

Előkészítő műveletek:

Hozzávalók pontos kimérése!
Porcukor átszitálása
Vaj olvasztása
Tej melegítése
Eszközök előkészítése

Elkészítési idő:

Előkészítés: 10 perc

Dekorálás: 30 perc



Csokis fánk

A fánkok egy részét 1:1 arányú, olvasztott csoki és vaj keverékéből álló csokimázba mártogathatjuk és megszórhatjuk a tetejüket, de hagyhatunk belőlük szórás nélküli darabokat is.

Cukormázos fánk

A cukormázat forralt tej és porcukor keverékéből készítsük el, keverjük őket simára egy habverővel.

Ne legyen túl folyós a máz, ha esetleg az lenne, adjunk hozzá még cukrot, illetve ha túl sűrű, akkor keverjük még hozzá egy kevés tejet.

Ezekbe mártogassuk a fánkokat, majd szórjuk meg a tetejüket színes cukorral.

A cukormázat színezhetjük egy kevés ételszínezékkel is, ezt kikeverve mártogassuk bele a fánkokat, majd dekoráljuk a tetejüket konfetti cukorkával.

Fahéjas fánk

A fánkokat elkészíthetjük fahéjas ízesítésben is, olvasztott vajba mártogassuk először a fánkokat, majd fahéjjal kevert kristálycukorban forgassuk meg őket, és hagyjuk rajtuk megdermedni a vaját.

Kívánom hogy sikerüljön!

Jó étvágyat hozzá!

- Meli -