

Fánk

Hozzávalók fél adag, 12-16 db-hoz:

25 dkg finomliszt
 1 dl langyos tej
 7 g szárított vagy 2,5 dkg friss élesztő
 0,5 dkg só
 4 dkg porcukor
 5 dkg puha vaj
 2 tojás sárgája
 1/4 citrom reszelt héja
 Kevés finomliszt a nyújtáshoz
 6-8 dl olaj vagy zsír a sütéshez

Feltét:

Barack vagy más gyümölcslekvár, esetleg csokis mogyorókrém

Előkészítés, összeállítás: 20 perc

Kelesztés: 40 perc

Pihentetés átgyúrás után: 20 perc

Formázás után: amíg a zsiradék felmelegszik

Sütés: 150-160°C-os, előmelegített zsírban vagy olajban



Elkészítés:

A sót, a lisztet és a porcukrot keverd el, majd add hozzá az élesztős tejet és a tojást.

Keverd el benne, majd add hozzá a vaját is, és gyúrd ki a tésztát.

Lisztezd le és formázz belőle cipót, majd letakarva keleszd 40 percig.

Kelesztés után gyúrd át, majd lisztezd le alul-felül, és letakarva pihentesd újabb 20 percet.

Formázás, sütés:

A tésztát nyújtsd ki 1 cm vastagra, majd szúrj belőle fánk kiszúróval korongokat. A maradékból készíthetsz babkákat is.

Sütés előtt nyújtsd meg a tészta közepét, majd a homorú felével helyezd a felmelegített zsiradékba, és fedő alatt süsd egy percig, hogy a fánkok megduzzadjanak.

Ez után fordítsd át és mar fedő nélkül süsd készre.

Még langyosan tálald. Meghintheted a tetejüket porcukorral is.

Kívánom, hogy sikerüljön!

Jó étvágyat hozzá!

- Meli -