

Szalagos Fánk recept

Elkészítési idő: 1,5 óra (30 perc munka + 20 perc sütés + 40 perc pihentetés)

Hozzávalók (16-18 db-hoz):

500 g liszt

200 ml tej

60 g vaj

50 g porcukor

40 g élesztő

5 db tojássárgája

1 csipet só

étolaj (sütéshez)

A díszítéshez:

lekvár (ízlés szerint)

porcukor (ízlés szerint)

1. A langyos tejet, a porcukrot és az élesztőt mérd ki egy edénybe. Keverd össze és hagyd pihenni 10-15 percig, amíg az élesztő felfut.
2. Egy másik tálban keverd össze a lisztet a csipet sóval. A liszt közepén formázz egy krátert.
3. Majd öntsd hozzá az olvasztott vajat, a tojássárgáját és az élesztős tejet. Egy kanállal dolgozd össze a masszát.
4. A masszát szedd az asztalra és a tésztát gyúrd simára. A tészta gombócot tedd egy kilisztezett tálba, a tetejét is hintsd meg liszttel. Takard le egy tiszta konyharuhával és tedd meleg helyre. Keleszd a tésztát duplájára, kb. 30 perc alatt.
5. Amikor a fánk tésztája megkelt, válaszd ketté a tésztát és formáld őket gombócokká. (Mivel nekem kisebb munkafelületem van, ezért én 2 részletben csináltam, de ha neked van elég helyed, akkor csinálhatod egyben is.) Először az egyik, majd a másik gombóccal dolgozz. Az első gombócot nyújtsd ki kb. ujjnyi vastagságúra.
6. Szaggasd ki egy kiszúróval vagy pohárral a fánkokat. Tégy így a másik gombóccal is.
7. Majd hagyd újabb 10 percig kelni a fánkokat.
8. Tegyé fel egy lábast bő olajjal melegedni. (Én az utolsó kelési időt használom az olaj felforrósítására.)
9. Amikor az olaj felhevült, akkor óvatosan helyezd bele a fánkokat. Kb. 4-5 db-ot egyszerre, persze ez függhet az edény méretétől is.
10. Süsd kb. 2 percig, majd fordítsd meg óvatosan és süsd meg a másik oldalukat is (kb. 2 perc).
11. Az elkészült fánkokat szedd papírszalvétára, majd egyesével tegyé a közepükbe az általad kedvelt lekvárból. A végén szórd meg a tetejüket porcukorral.