

Farsangi fánk

Hozzáadta: Sute meny receptek
2007. október 16. kedd 20:57

Farsangi fánk

Hozzávalók:

50 dkg finomliszt,

1/2 liter tej,

6 tojássárgája,

3 dkg élesztő,

7 dkg vaj vagy Rama margarin,

1 evokanál cukor,

1 evokanál rum,

1 zacskó vaníliás cukor,

1 mokkáskanál só,

a sütéshez bő olaj,

a tálaláshoz 2 evokanál rum,

2 dl sáragabarack-lekvár.

A szétmorzsolt élesztőt a cukorral elkevert, 2 dl-nyi langyos tejben feloldjuk, majd letakarva felfuttatjuk. Közben az átszitált lisztet nagy tálba szórjuk. Mélyedést vágunk a közepébe, amibe beleöntjük a felfutott élesztőt, a tojássárgákat, a rumot és a sót,

valamint a megmaradt tejet. A tésztát addig gyúrjuk-gyömöszöljük, amíg hólyagossá válik. Ekkor beledolgozzuk a vajat is. Cipót formálunk bele, és liszttel meghintett tálba rakva, a tetejét is belisztezzük. Ruhával letakarva addig kelesztjük, amíg eredeti térfogatához képest duplájára nő. Lisztezett

deszkán ujjnyi vastagra kinyújtjuk, és lisztbe mártott nagy fánkzsagatóval vagy pohárral kiszaggatjuk. A deszkán még negyedóraig pihentetjük. Közben nagy lábosba legalább 5 ujjnyi olajat öntünk és felforrósítjuk. Egyszerre csak kevés tésztát teszünk bele, mert sülés közben a fánkok nagyra nőnek. Az alsó felét fedő alatt sütjük, majd megfordítva, már fedetlenül folytatjuk a sütést. A megsült fánkokat forrón meghintjük a vaníliás cukorral, és a rummal hígított baracklekvárral tálaljuk.