

Farsangi fánk

Hozzávalók:



50 dkg
liszt



3 dkg
élesztő



10 dkg
margarin



10 dkg
cukor



1 csomag
vanília cukor



3 dl
tej



4 db

citrom

1/2



Az élesztőt egy kevés cukorral és kb. fél deci tejjel felfuttatjuk. A lisztet, a tojássárgával, a vanília cukorral és a maradék cukorral összekeverjük, majd a felfuttatott élesztőt is hozzáöntjük. Annyi langyos tejjel, amennyit felvesz, összedagasztjuk. Amikor már szép hólyagos, az olvasztott margarint is hozzágyúrjuk. Kevés liszttel meghintjük, aztán meleg helyen a duplájára kelesztjük.

Miután megkelt, lisztezett deszkára öntjük, és sodrófával kb. hüvelykujnyi vastagságúra nyújtjuk. Fánksgaggatóval kiszaggatjuk, majd a maradékot újra összegyúrjuk és újraszaggatjuk. Amikor elfogyott a tészta, még egy negyed órát kelesztjük a nyers fánkokat.

Egy lábasban olajat hevítünk, és amikor már jó meleg, a fánkokat beletesszük. Először fedő alatt, kis lángon sütjük, majd megforgatjuk, és nagy lángon, de fedő nélkül sütjük tovább - így lesz szép szalagos a fánk. Porcukorral és lekvárral kínáljuk!