

Lidi receptje Amerikából

Hanukkah Fánk (Sufganiyot)

HOZZÁVALÓK:

1 pohár víz
8 nagykanál vaj
1.25 pohár liszt
4 tojás (szobahőmérsékletű)
dzsem, lekvár
porcukor

ELKÉSZÍTÉSE:

1. Tedd a vizet, vaját egy kis sóval egy lábosba és forrald fel
2. Vedd le a tűzről és keverd bele gyors mozdulatokkal a lisztet
3. Tedd vissza az egészet a tűzre és közepes melegen tartva gyorsan keverd addig amíg a fakanálra nem ragad rá ez a massa
4. Vedd le a tűzről és hagyd hűlni 5-10 percig. Ha van étel hőmérőt, a masszának kb.50 C° fokra kell hűlni.
5. Tegyük a masszát egy mixerbe és keverjük bele egyenként a tojásokat, és keverjük az utolsó tojás hozzáadása után legalább még 3 percig.
6. Vegyük elő a kb. 25 cm átmérőjű nehéz serpenyőket és töltsünk bele úgy 4 pohárnyi olajat, de legalább annyit, hogy az olaj mélysége 2-3 cm legyen. Melegítsük fel az olajat 190 C°-ra.
7. Kávéskanállal tegyünk a forró olajba kb. 2.5 cm átmérőjű gömböcskéket, de ne zsúfoljuk össze őket...
8. Süssük a gömböcskéket kb. 6 percig. Rendszerint maguktól megfordulnak ha nem akkor használj a kínai evéshez használatos fapálcikát és azzal fordítsd meg a kis fánkokat óvatosan.... perc után rendszerint mély aranybarna színt kapnak a kis fánkok.
9. Vedd ki a megsült fánkokat egy papírtörülővel bélelt tepsibe, hogy kihűljenek és az olajat leitsd.
10. Használj habzsákot, sima töltőfejjel a kihűlt kis fánkok dzsemmel töltéséhez. Ezek után tegyél egy papírzacskóba porcukrot és gyengéden rázogasd meg a fánkocskákat a zacskóban. Tálald rögtön, ahogy elkészült. (Ha áll, akkor megpuhulhat.)