

Marika receptje Füredről

Szalagos fánk

30-40 db fánk lesz belőle

Hozzávalók:

1/2 kg búzaliszt

2,5 dl tej

2 dkg élesztő

8 dkg olvasztott vaj

3 db. tojássárgája

1 kávéskanál só,

2 kanál rum

(esetleg kicsi olaj)

Elkészítése: lisztet szitáljuk, langyosított tejben felfuttatjuk egy kiskanál porcukorral az élesztőt (kb. 15 perc)

a többi hozzávalóval összekeverjük. Utána géppel kidolgozzuk, amíg a tészta elválk az edény falától. (Ha szükséges, néhány csepp olajjal újra átdolgozzuk.)

Meleg helyen letakarva kelesztjük. (kb. 30 perc)

Ujjnyi vastagságúra sodorjuk, nagyobb pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. Kézzel a közepét összecsippentve

olajban kis lángon fedő alatt néhány percig, másik oldalát fedő nélkül sütjük.