Farsangi fánk

60—70 Perc

Elkészítés

1. Egy nagy tálban keverjük össze a lisztet és a sót.
2. Az élesztőt morzsoljuk a langyos tejbe és keverjük a liszthez. Adjuk hozzá a tojásokat és a lágy vajat.
3. Néhány percig gyúrjuk a tésztát. Takarjuk le konyharuhával és hagyjuk meleg helyen kelni kb. 90 percig.
4. Ha a tészta megkelt, vegyük ki a tálból és vágjuk ökölnyi darabokra. Egy sima felületen formázzunk belőle golyókat és további 15 percig kelesszük.
5. Ezután lapítsuk ki a golyókat és formázzunk fánkokat belőle úgy, hogy a közepe vékonyabb, a széle pedig vastagabb legyen.
6. Öntsük az olajat egy nagy serpenyőbe és hevítsük kb. 170 °C-ra. Egyesével helyezzük bele a fánkokat, öntsünk rájuk egy kevés olajat és süssük oldalanként kb. 3 percig, hogy szép aranybarnák legyenek.
7. Az elkészült fánkokat helyezzük papírtörlőre és tegyünk a közepükre egy-egy evőkanál lekvárt. Tálaljuk vaníliás cukorral és porcukorral meghintve.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

500 g	Sima liszt
21 g	Élesztő
2 db	Tojás
30 g	Puha vaj
250 ml	Langyos tej
10 g	Tengeri só, durva szemű
1 l	Napraforgóolaj vagy vaj a sütéshez
250 g	Vörös áfonya lekvár
1 csomag	Bourbon vaníliás cukor
	Porcukor