



Hozzávalók:

2,5 dl tej, 1 mokkáskanál só, 1 evőkanál kristálycukor, 12 dkg vaj, 2,5 dl (kb. 20 dkg) finomliszt, 5 tojás

a sütéshez:

bő olaj

a forgatáshoz:

fahéjas kristálycukor

1. A tésztához a tejet egy lábasba öntjük. Megsózzuk, a cukrot beleszórjuk, a vaját belerakjuk, fölforraljuk. Amikor a vaj elolvadt benne, kisebb lángra állítjuk, a lisztet beleszórjuk és kevergetve addig főzzük, amíg teljesen sima lesz és elválik az edény falától, egy nagy "tésztacsomó" lesz belőle. Ez kb. 2 perc. A tűzről lehúzzuk, majd azonnal egyesével beledolgozzuk a tojásokat. A legjobb, ha elektromos habverővel mindegyikkel jól elkeverjük.
2. A nyomózsákba olyan csillagcsövet teszünk, hogy azon keresztül kb. vékony ujjnyi vastagságban tudjuk kinyomni a tésztát. Ezután a masszával megtöltjük.
3. A sütéshez szánt olajat egy széles szájú serpenyőben megforrósítjuk. A tésztát a habzsákból, a csillagcsövön keresztül belenyomjuk úgy, hogy kiskéssel vagy ollóval 10-12 centinként elvágjuk. Az így kapott "tésztakukacokat" 2-3 perc alatt megsütjük, félidőben átfogatjuk. Fontos, hogy az olaj ne legyen túl forró, mert ha a fánkok hirtelen sülnek, a közepük nyers marad. Az sem jó, ha nem elég forró a zsiradék, mert akkor a fánk elázik, tehát erre a műveletre nagyon oda kell figyelni. Érdeemes egy kis darab tésztát próbaképp beletenni az olajba, és ha sercegve sülni kezd, akkor jó is. Fontos még, hogy ne süssünk egyszerre túl sok fánkot, mert akkor nincs elég helyük a terjeszkedésre, növekedésre. Ami kész, lapátkanállal kiemeljük, és konyhai papírtörlőre szedve lecsöpögtetjük.
4. Azon forrón fahéjas kristálycukorban megforgatjuk.

Jó tanács

- Csokoládéöntetbe mártogatva is fogyaszthatjuk.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 698 kcal