



Hozzávalók:

5 dl tej, 5 tojás, 2 maréknyi kristálycukor, 1 csomag vaníliás cukor, 1 mokkáskanál só, 1 mokkáskanál szóda bikarbóna, kb. 50 dkg finomliszt

a sütéshez:

bő olaj

a tálaláshoz:

porcukor

1. Az összes tésztához valót egy lábasban simára keverjük. Akkor jó, ha palacsintatészta szerű massa lesz belőle.
2. A speciális nyeles rózsafomat egy akkora lábasba tesszük, hogy körülötte körben kétujjnyi hely maradjon. Annyi olajat öntünk a lábasba, amennyi a formát bőven ellepi, és így együtt a tűzre tesszük, mert a formának is meg kell forrósodnia. Sőt, nagyon jól át kell forrósodnia, mert csak így tapad majd hozzá a tészta.
3. A forró formát a tésztába merítjük, kiemeljük, hagyjuk egy kicsit lecsurogni, majd az ugyancsak forró olajba tesszük úgy, hogy az olaj ellepje. A tészta nagyjából 2 perc alatt szép aranybarnára sül. Ekkor az olajból kiemeljük, és egy kicsit oldalra billentjük, hogy a fölülről belefolyt olaj kicsuroghasson belőle. Egy villával a sült tésztát a forma mellett körben meglazítjuk, és ügyesen konyhai papírtörölkőre csúsztatjuk, lecsöpögtetjük. A formát újra a forró olajba merítjük néhány pillanatra, hogy ismét kellően átforrósodjon, azután következhet megint a tészta és a sütés. Így dolgozunk addig, míg a tészta el nem fogy.
4. Porcukorral meghintve tálaljuk.

Jó tanács

- Az első palacsinta után lehet látni, hogy kell e még keverni valamit a tésztájába. Ha sűrű a massa, puhább, fánkízű lesz a kisült tészta. Ha hígabb, akkor szép ropogósra sül.

20-22 darab

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy darab: 158 kcal