



Hozzávalók:

3 evőkanál porcukor, 3 tojássárgája, 1 kis pohár (150 gramm) tejföl, 35 dkg finomliszt, csipetnyi só

a sütéshez:

bő olaj

a tálaláshoz:

porcukor, barackíz

1. A porcukrot a tojássárgájával és a tejföllel sima masszává keverjük. Ezután a liszttel és a sóval rugalmas tésztává gyúrjuk. Letakarva 30 percre hűtőszekrénybe tesszük.
2. Ezután a tésztát enyhén belisztezett gyúródeszkán 2 milliméter (azaz késfok) vastagságúra nyújtjuk és derelyemetszővel vagy késsel 10-15 centi hosszú, 5-6 centi széles lapokra szabjuk. A széleitől 2-2 centire vágunk egy nyílást, ezen a nyíláson a tészta egyik rövidebb oldalát (végét) átbújtatjuk; azaz mint egy masnit áthúzzuk.
3. Miután a tészta gyorsan sül, előre készítsük oda a szűrőlapátot, a tálat, amibe kisedjük, a konyhai papírtörülőt, amin leszárítjuk. Amikor az összes tésztát előkészítettük, egy nagyobbacska lábasba kb. kétujjnyi olajat öntünk és megforrósítjuk. A fánkukat közepes lángon, oldalanként 1,5-2 perc alatt pirosasra sütjük, papírtörőre szedve lecsöpögtetjük. Porcukorral azon forrón meghintve, (rummal ízesített) barackíz kíséretében tálaljuk.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra + pihentetés

Egy adag (cukor és lekvár nélkül): 363 kcal