



Hozzávalók:

10 tojássárgája, 1 kis pohár (150 gramm) tejföl, 2 dkg élesztő, 1 mokkáskanál só, 2 mokkáskanál kristálycukor, 0,3 dl rum, 45 dkg finomliszt (még jobb a kenyérliszt)

a tészta nyújtásához:

finomliszt

a sütéshez:

bő zsír (lehet pálmaolaj vagy hagyományos étolaj is)

a tetejére:

porcukor

1. A tojássárgáját a tejföllel egy tálba rakjuk, az élesztőt rámorzsoljuk. A sót, a cukrot és a rumot hozzáadjuk, majd habverővel jó simára keverjük. Annyi lisztet adunk hozzá, hogy könnyen kezelhető tészta legyen belőle.

2. Két részre osztjuk. Az egyiket enyhén meglisztezett gyúrolapon levestészta vékonyságúra

(2 milliméter), kb. 60×48 centis téglalappá nyújtjuk. 12×12 centis négyzetekre vágjuk. A kis tésztalapokat ezután egyesével 7-8 helyen úgy vágjuk be, hogy körben ujjnyi szegélye egyben maradjon.

3. Elővesszük a legkisebb fazekunkat, s behelyezzük a speciális hólabdasütő-formát. Így látni, mennyi zsírt (olajat) kell benne forrósítani, amennyi ellepi majd a fánkokat. A fazék alá alátétet teszünk, a beletett zsiradékot megforrósítjuk.

4. A közepükön több helyen bevágott tésztát, egyszerre csak egyet, a sarkait megfogva beemeljük a sütőforma egyik felébe (félgömbjébe). A forma másik felét ráillesztjük, az olajba tesszük, s kb. 2 percig sütjük. Ezalatt a tészta szépen megnő, de csak gömb alakban tud kiterjeszkedni a fómának köszönhetően, így nyeri el speciális alakját. A formát a zsiradékból kiemeljük, és a szép világosbarnára sült, pillekönnyű fánkot konyhai papírtörőre szedve lecsöpögtetjük.

5. Ugyanígy, egyeséve sütjük tovább a fánkokat. Nagyjából 5-6 fánk után érdemes az olajat a tűzről levenni fél percre, hogy ne forrósodjék túl. Amikor az első 20 fánk megsült, a zsiradékot cseréljük le, a tészta másik feléből készült 20 fánkot friss zsiradékban kezdjük sütni.

6. A kihűlt fánkokat porcukorral (lehet vaníliával ízesített is) gazdagon megszórjuk, így lesz „hólabda” belőle.

Megjegyzés

- A többi fánktól eltérően ez a tészta alig szívja magába sütés közben a zsiradékot, ami Kati néni szerint a benne lévő rumnak köszönhető.

40 darab

Elkészítési idő: 2 óra

Egy darab: 72 kcal