



Hozzávalók:

25 dkg tehéntúró, 3 tojás, 6 evőkanál (kb. 12 dkg) kristálycukor, 6 evőkanál finomliszt, csipetnyi só, 2 csipetnyi szódabikarbóna

a sütéshez:

bő olaj

a tetejére:

1 csomag vaníliás cukor

1. A túrót áttörjük, majd a tojások sárgájával meg a fele cukorral jól kikeverjük. Ezután a lisztet, a sót és a szódabikarbónát is beledolgozzuk. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a vége felé apránként a cukor másik felét is beleszórjuk. Laza mozdulatokkal a túrós masszába forgatjuk. Letakarva, hűtőszekrényben fél órán át pihentetjük.
2. Ezután olajba mártott evőkanállal (például a sütéshez használt biztosan kéznél van) közepesen forró, bő olajba szaggatjuk és oldalanként kb. 2-2 percig sütjük. Fontos, hogy az olaj ne legyen túl forró, mert a fánkok hirtelen sülnék, belül nyersegek maradnak.
3. A kész fánkokat szalvétára szedve lecsöpögtetjük, és tálaláskor vaníliás porcukorral meghintjük. Borhabot vagy csokoládéöntetet is kínálhatunk külön hozzá.

Jó tanács

- Letakarva hűtőszekrényben 2 napig eláll, de miután frissen a legfinomabb, ezért jó ha tudjuk, hogy a tésztája is remekül eláll a hűtőben, így bármikor frisset süthetünk belőle.

4 főre

Elkészítési idő: 40 perc + pihentetés

Egy adag: 436 kcal • fehérje: 17,9 gramm • zsír: 15,8 gramm • szénhidrát: 55,5 gramm • rost: 0,0 gramm • koleszterin: 213 milligramm