



Hozzávalók:

2 dl víz, 1 mokkáskanál só, 20 dkg zsír
vagy vaj, 20 dkg finomliszt, 6 tojás

a sütéshez:

bő olaj

a tálaláshoz:

vaníliás porcukor, sárgabaracklekvár

1. A tésztához a vizet egy lábasba öntjük. Megsózzuk, fölforraljuk, majd belerakjuk a zsírt vagy vajat és addig forraljuk tovább, míg ez is elolvad benne. Ekkor kisebb lángra állítjuk, a lisztet beleszórjuk és kevergetve addig főzzük, amíg teljesen sima lesz és elválik az edény falától. 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 kb. 12 centinként elvágjuk. Az így kapott tésztacsíkokat 2-3 perc alatt megsütjük. 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. Habzsák nélkül kicsit bonyolultabb a tészta formálása, de akinek nincs ilyen alkalmatlansága, a következőképp járjon el: a tésztát enyhén megolajozott gyúrólapra borítjuk, 4 részre vágjuk. Enyhén megolajozott tenyérrel egyet vékony ujjnyi vastagságúra sodruk, majd 12-15 centis darabokra vágjuk. Ezután kezdjük sütni. A maradék tésztát ugyanígy készítjük elő.
5. Tálaláskor a lecsöpögtetett forró fánkokat tányérra rakjuk, vaníliás porcukorral meghintjük. Külön mártásos csészében kínáljuk hozzá a megforrósított baracklekvárt.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag (porcukor és lekvár nélkül): 496 kcal