

Farsangi Fánk

Hozzávalók:

- 200g **Mester kelt tészta liszt**
- 3 tojássárgája
- 25g porcukor
- 30g olvasztott margarin
- 1 citrom reszelt héja
- 1 evőkanál rum
- 150ml tej
- 10g élesztő
- csipet só

Elkészítése:

(A robotgép habverő részével dolgozzunk)

A tojássárgáját habosra keverjük a cukorral, hozzáadjuk a langyos tejet, élesztőt ezt is jól összekeverjük, hozzáadjuk a citromhéjat és rumot, majd a lisztet és a csipet sót is.

Az olvasztott margarint is hozzá csurgatjuk. Legalább 5 percig keverjük a habverővel, majd letakarjuk és a tálban kelesztjük meleg helyen 30-45 percig. Nagyon belisztezett nyújtó lapra borítjuk nagy ujjnyi vastagra nyújtjuk, fánk szaggatóval kiszaggatjuk letakarjuk konyharuhával, újabb 15 perc pihentetés után nem túl forró olajban kisütjük.

Az olajba mindig megfordítva tesszük

/ A pihentetésnél a fánk teteje kerüljön az olajba először /

Az elején fedő alatt sütjük, amint megfordítottuk akkor már fedő nélkül.

Lekvárral porcukorral tálaljuk.